Еда без границ

Правила вкусных путешествий

Марина Миронова

альпина
паблишер

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Любите путешествовать и вкусно есть? Тогда вы уже гастрономический турист, тот, для которого еда – это не про утоление голода, а про культуру, историю, религию, обычаи, легенды – и людей, благодаря которым она появляется на столе. Хотите стать профи – самостоятельно выстраивать «вкусные» маршруты, напрашиваться в гости на ферму или к незнакомцам на обед, подгадывать поездку по гастрономический фестиваль, всегда выбирать хороший ресторан и не попадать в туристические ловушки? Тогда вы нашли правильную книгу. В этой книге собраны универсальные правила, применимые к любому путешествию: новые вкусы, свежие ощущения, старинные рецепты, приятные знакомства доступны как в Провансе, так и на берегу Онежского озера. Если, конечно, знать, как и где искать, что пробовать и с кем. Вот этому вы и научитесь, прочитав книгу Марины Мироновой. Это не только руководство к действию, но и гимн многообразию мира, который обязательно стоит попробовать на вкус!

- Марина Миронова
  - ○
  - ○ Предисловие
  - ○ Часть I
    - ■
    - ■ Глава 1
      - ■
      - ■ Ловушка № 1
      - ■ Ловушка № 2
      - ■ Ловушка № 3
      - ■ Ловушка № 4
      - ■ Ловушка № 5
      - ■ Ловушка № 6
    - ■ Глава 2
      - ■
      - ■ Правило региона
      - ■ Правило «ССС»: сезон, спецпродукты, специалитеты
      - ■ Их нравы. Особенности гастрономического этикета
      - ■ Долой консерватизм!
    - ■ Глава 3
      - ■

- СМИ
- Путеводители
- Сайты отзывов
- Социальные сети. Звонок другу друга
- Виноделы и производители спецпродуктов

- Глава 4
  -
  - Куда?
  - Как?
- Глава 5
  -
  - Новый год и Рождество
  - Карнавально-пасхальный цикл
  - Дни памяти святых покровителей
  - Сбор урожая
  - Современные праздники: едим вместе
- Глава 6
  -
  - Советы врача
  - Если вы уже заболели

○ Часть II
-
- Глава 7
  -
  - Разновидности рынков
- Глава 8
  -
  - Классика, авангард и разнообразие
  - Цена вопроса
  - Рестораны по интересам
- Глава 9
  -
  - Ферма с видом
  - В гости к фермеру
  - Зачем?
  - Как организовать экскурсию на ферму?
- Глава 10
  -
  - Зачем?
  - Какие кулинарные курсы выбрать?
- Глава 11

○ Часть III
-
- Глава 12

        - Глава 13
        - Глава 14
    - Эпилог
    - Благодарности
    - Подробнее об экспертах
    - Об авторе
- notes
    - 1
    - 2
    - 3
    - 4
    - 5
    - 6
    - 7
    - 8
    - 9
    - 10
    - 11
    - 12
    - 13
    - 14
    - 15
    - 16
    - 17
    - 18
    - 19
    - 20
    - 21
    - 22
    - 23
    - 24
    - 25
    - 26
    - 27
    - 28
    - 29
    - 30
    - 31
    - 32
    - 33
    - 34
    - 35

Марина Миронова
Еда без границ: Правила вкусных путешествий

Руководитель проекта *И. Гусинская*
Корректор *Е. Аксёнова*
Компьютерная верстка *А. Абрамов*
Дизайн макета и обложки *Ю. Буга*
Иллюстрации *shutterstock.com*
В оформлении обложки использовано изображение из фотобанка *shutterstock.com*

© Миронова М., 2017
© ООО «Альпина Паблишер», 2017

Все права защищены. Произведение предназначено исключительно для частного использования. Никакая часть электронного экземпляра данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для публичного или коллективного использования без письменного разрешения владельца авторских прав. За нарушение авторских прав законодательством предусмотрена выплата компенсации правообладателя в размере до 5 млн. рублей (ст. 49 ЗОАП), а также уголовная ответственность в виде лишения свободы на срок до 6 лет (ст. 146 УК РФ).

* * *

Предисловие
Чем пахнут путешествия?

Думаю, что жизнь надо
собирать как фрукты с деревьев.

Тонино Гуэрра

…Мятным чаем. В Марракеше его заваривают так густо, что ты чувствуешь аромат уже на пороге риада – традиционного марокканского дома, хотя стакан с напитком ждет тебя высоко на крыше, с которой открывается вид на лабиринт базара и башни минаретов.

…Жареной бараниной и тимьяном. В Узбекистане лучший джиз[1] делают в придорожных кафе на перевале Аманкутан, где барашки гуляют на свободе и кормятся пряными травами, что без счета растут в местных горах.

…Горячими лепешками. Так пахнет Йезд, глиняный город на границе двух великих иранских пустынь – Дашт-и-Кавир и Дашт-и-Лут, где делали остановку караваны на Шелковом пути. Двуцветный мир терракотовых стен и небесной бирюзы. Рано утром Йезд наполнен запахом свежеиспеченного хлеба. Похожие на театр теней женские фигурки в чадрах с горой горячих лепешек на голове быстро семенят по улицам, торопясь к семейному завтраку.

В путешествиях бывают моменты, когда ты растворяешься в мире и гармонии, вечные вопросы и противоречия отступают и в наступившей тишине ясно слышен внутренний голос, который произносит всего одно слово. И слово это – «хорошо». Такие мгновения составляют главную прелесть поездок и не тускнеют на снимках памяти даже через десятки лет.

Большинство моих «моментов» связаны с темой еды. Я люблю, когда знакомство с новой местностью происходит эмпирическим путем. И уже потом из этого опыта прорастает ощущение «настоящего» Марокко, Узбекистана, Ирана, Франции, России. Состояние, какое так хочет поймать неравнодушный турист. И пусть на мою голову рухнет фреска Микеланджело, но я убеждена, что гастрономия – более простой, более быстрый и эффективный способ «открыть», к примеру, Италию, чем протокольная пробежка по ватиканским музеям наперегонки с китайскими туристическими группами.

«Мне не слишком нравятся музеи как форма соприкосновения с искусством, с культурой. Это всегда – мы и барьер. Неестественная организация пространства. Мы приходим туда на час. И это вне нас. Я предпочитаю соприкасаться с искусством. Видеть архитектуру, слушать музыку, пить местное вино. Прямое взаимодействие с прекрасным. Особенно хороша Италия – огромное количество произведений искусства в натуральной среде. Там, где их задумывал художник. Например, в церквях, куда ты можешь зайти когда угодно и где можешь оставаться сколько угодно. Такая же история с вином. Ты многое понимаешь о стране и о людях в ней живущих, когда пробуешь этот знаковый продукт региона там, где его делают. Сочетаешь его с кухней, для которой он предназначен. Глядя на те пейзажи, среди которых вино создано».

Виктор Беляков,

основатель клуба винных путешественников Wine Stylist

«Как-то в Италии поздно ночью в глухом сельском районе я потеряла дорогу. Вижу – домики. Останавливаюсь. На шум двигателя выходят местные жители. Причем явно не итальянцы, а беженцы. И что они делают в первую очередь, прежде чем показать дорогу? Предлагают мне перекусить и дают воды. Это при очевидной и ощутимой бедности. Еда – способ проявить гостеприимство, максимально быстро наладить первые контакты в иной среде. Как только диалог установлен, происходит первый культурный щелчок. Словно ключ повернуть. Дальше – проще. Открывай дверь в страну пошире и заходи внутрь».

Людмила Никитина,

редакционный директор Jamie Magazine в России

Еда для гастрономического туриста в последнюю очередь категория физиологии, а в первую – категория культуры. Контекст традиционной кухни – история и религия, экономика и

политика, обычаи, легенды и прочие факторы, формирующие уникальную идентичность страны или региона.

Меню ресторана в Казани расскажет о прошлом региона не хуже, чем опытный экскурсовод. Татарская кухня – сытный союз кочевой и земледельческой культур. Много мяса и кисломолочных изделий по линии половцев и Золотой Орды. Золотоордынский дикий вкус казылыка (вяленой колбасы из конины) соседствует с нежными лепешками кыстыбый, начиненными пшенной кашей. Богатство выпечки, виртуозная работа с крупами и злаками – от оседлых финно-угров и древних булгар. Китайские «подарки» – суп-лапша, пельмени, всеобщая любовь к чаю – вошли в татарский быт намного раньше, чем в московский.

Уроки кулинарного страноведения проходят не только в ресторанах, но и на рынках, фермах, кухнях местных жителей, во время карнавала и сбора урожая, за столом и просто на улице. Куда только не заводит гастрономического туриста страсть к новым вкусам и любопытство!

К вулканам и разноцветным озерам Боливии, где индейцы кечуа практикуют древние технологии, выращивая картофель и киноа на высоте 4500 метров над уровнем моря. В Галисию[2], где склоны ущелий покрыты виноградными террасами, созданными римскими легионерами 2000 лет назад. В Кахетию на праздник сбора винограда – петь тосты и песни вместе с виноделами. На чайные плантации Шри-Ланки – поработать вместе со сборщицами чая. На рынок в Бордо – научиться разбираться в сырах и винах. В старый вепсский дом в Карелии, где хозяйка покажет, как топить печь и делать ржаные блины-сканцы.

Это и есть гастрономический туризм. Чувственные, вдохновляющие, насыщенные впечатлениями, эмоциями и знаниями путешествия. Языковой барьер? Не волнуйтесь. Еда – ваш переводчик, способный не только говорить на любом языке, но и объяснять сложные понятия простыми словами. «Вкусные» темы в каждом вызывают положительные эмоции. А люди, настроенные на одну волну, всегда поймут друг друга. Проникнутся взаимной симпатией.

И мне бы очень хотелось, чтобы вы тоже почувствовали и попробовали этот мир на вкус, цвет и запах. Совершили собственные великие и малые открытия. Гастрономический туризм позволяет это делать на регулярной основе и повсюду. За морями и за городом. В другой стране и в соседнем районе. На том краю света и у друзей на даче.

«Привычные виды туризма вроде пляжного

отдыха, осмотра достопримечательностей и т. п. существуют больше ста лет. Неудивительно, что многие поездки перестали отличаться друг от друга и появилась стандартизация. А у человека есть потребность к чему-то новому, к открытиям, пусть даже небольшим. Вино и гастрономия обеспечивают невероятное разнообразие, способное удовлетворить аппетит к свежим ощущениям. Каждое гастрономическое путешествие уникально. Ни одной жизни не хватит, чтобы все попробовать. И это замечательно, когда у тебя есть возможность что-то открывать и чему-то удивляться до самого последнего дня».

Виктор Беляков,

основатель клуба винных путешественников Wine Stylist

Новый вкус, свежие ощущения, старинные рецепты, а главное, приятные знакомства доступны как в Провансе, так и на берегу Онежского озера. Если, конечно, знаешь, как и где искать, что пробовать и с кем. Ответы на эти вопросы я даю в книге. «Еда без границ» – десятилетний опыт гастрономического путешественника и журналиста, упакованный в короткий пошаговый рецепт. Рецепт вкусных путешествий и французского искусства *joix de vivre*. Когда ты умеешь не только получать удовольствие от каждого мгновения, но и создавать такие мгновения. Для себя. И для всех.

Часть I
Семь раз отмерь – один раз съешь

Гастрономический туризм не терпит суеты и скуп на счастливые случайности. Свернуть ненароком с венецианской площади Сан-Марко на узкую Калле де ла Каноника, перейти невидимую границу и попасть из центра города в еще не оккупированный туристами район Кастелло, найти ресторан без вывески и выбрать именно его – случайно это сделать невозможно. Хотя вы прошли всего 250 метров! Награда за три минуты ходьбы – ресторан с высокой кухней, но при этом с демократичными ценами. Il Ridotto, отмеченный звездой гида Michelen. Сладкие нежные лангустины, гребешок, выловленный утром из моря, эстетская подача и атмосфера. И ни одной туристической группы. Чистая Венеция. Только для вас.

В этой части:

• Туристические ловушки. Как отличить хороший ресторан от плохого. Почему нельзя доверять сайтам отзывов. И кому тогда верить?! Как стать званым гостем в другой стране.

• Четыре правила гастрономического туриста, или Почему не стоит пить капучино в Италии за обедом.

• Гастрономические ориентиры. Где искать лучшие рестораны и другие аппетитные достопримечательности.

• Планируем вкусный маршрут. Куда и когда?

• Календарь гастрономических праздников.

• Едим что хотим. Советы врача и мифы о вредной еде.

Глава 1
Гастрономические ловушки

Когда я слышу сетования на то, что «итальянские рестораны в Москве лучше, чем в Риме», или на то, что «были в Италии – ничего особенного, обычная пицца, обычная паста», я разрываюсь между двумя желаниями: начать драку или обнять неудачливых туристов и пожалеть.

Побывать в стране сладкой жизни и приехать с кислой миной. Трогать теплый мрамор Рима, любоваться нежными очертаниями Тосканы, умирать от красоты во Флоренции, таять от удовольствия на солнце Сицилии. И все испортить, съев размороженную пиццу с «промышленной» моцареллой или самое обычное, «неволшебное», мороженое. Что за безответственное отношение к выбору такой важной достопримечательности – еды!

Сколько раз я видела постные лица туристов за столами «настоящей итальянской таверны» в самом центре Рима. Сколько раз я хотела взять в охапку невинно пострадавших, отставить в сторону тарелку с мокрым бисквитом, предложенным в качестве тирамису, и отвести их туда, где еда – праздник и разновидность счастья, а не способ сравнительно честного отъема денег.

Замените в этом тексте итальянские города на испанские, напишите вместо «Рим» «Нью-Йорк» – смысл не изменится. Туристический парадокс: отыскать хорошую национальную кухню внутри страны гораздо сложнее, чем за ее пределами. Чтобы сократить путь к гастрономическому просветлению, стоит познакомиться с типичными ловушками, в которые попадают неопытные туристы.

Ловушка № 1
«Одноразовая» еда

Европейские столицы, курортные резервации, города и достопримечательности из списка «увидеть и умереть». Перегруженные терминалы, ежедневно принимающие десятки тысяч туристов, путешествующих группами, прибывших на отдых круизных пассажиров, курортных отдыхающих и любителей однодневных экскурсий. Гарантированный поток одноразовых клиентов, которых нужно быстро накормить и отправить дальше «по программе».

«Чем прекраснее окрестности, тем хуже еда».

Марко Боласко, редактор Gambero Rosso – самого титулованного гастрономического гида по Италии

22 500 000 туристов увидели Париж в 2014 году. Половина этих туристов провела в городе всего один день.

Редкий ресторан, расположенный на оживленных туристических перекрестках, проходит это испытание, сохранив качество обслуживания, еды и адекватный уровень цен. Высока вероятность того, что возле Колизея вам подадут посредственный кофе (сами итальянцы считают это преступлением и клеймят такие заведения, но поделать ничего не могут), в бистро с видом на Нотр-Дам-де-Пари – жидкий луковый суп с размокшими гренками, а в окрестностях улицы Рамбла в Барселоне – рисовую кашу вместо настоящей паэльи.

Хорошие и интересные рестораны крайне редко встречаются на пути массового туриста. Что же поможет распознать места, которые надо обходить стороной?

Признаки «одноразового» ресторана

• Меню переведено на несколько «туристических» языков (английский, русский, немецкий и пр.);
• меню с сотней блюд похоже на фолиант;
• зазывалы перед входом;
• множество специальных предложений;
• фотографии, муляжи или полноценные реплики блюд, выставленные в витрине или перед входом;
• посетители – только туристы;
• в рекламе или на вывеске ресторана есть слова вроде «настоящий», «единственный», «аутентичный», «домашний».

Как избежать ловушки № 1

• Предварительно подготовиться (о том, как это эффективнее делать, мы поговорим в следующих главах).
• Тщательно выбрать место проживания. Обращайте

внимание не столько на центр, сколько на периферию. То есть кварталы, где местных жителей больше, чем достопримечательностей. Например, в Риме один из таких районов – Тестаччо, расположенный через реку от популярного Трастевере. Несколько лет назад туда «сбежали» от туристов жители центра, в результате чего здесь оказалось сосредоточено множество приличных и недорогих заведений. В Париже отдайте предпочтение северной части квартала Марэ. В Барселоне – Борну. Это пограничные кварталы, отделяющие туристов от «настоящей жизни». Там очень удобно остановиться: вы получите сразу два преимущества – близость центра и соседство хороших ресторанов.

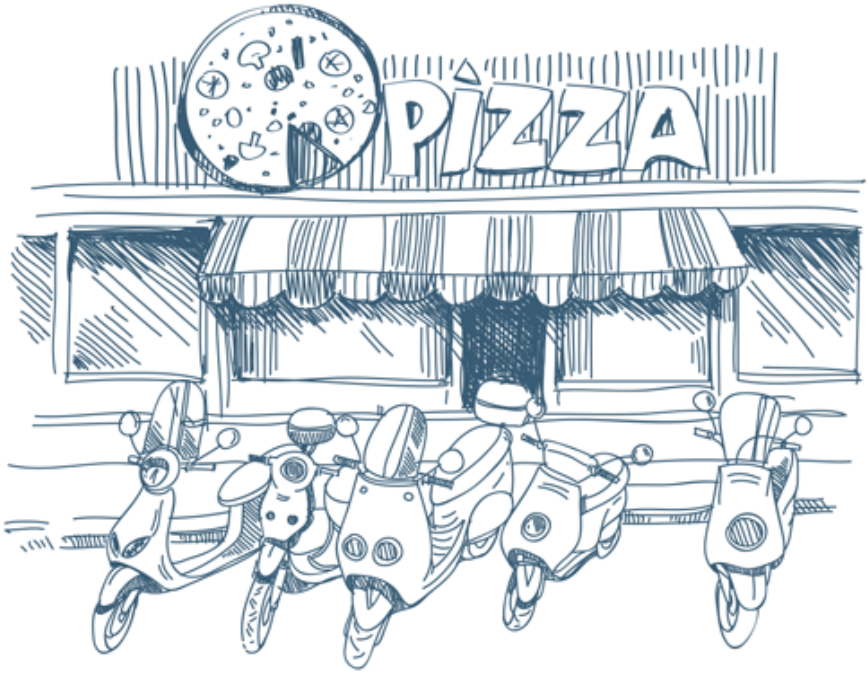
В крайнем случае (вы в центре Парижа, у вас три часа до отправления автобуса и нет времени на поиск в Интернете) ищите удачу на боковых улицах и ориентируйтесь по внешним приметам.

Ловушка № 2
Звездная болезнь TripAdvisor

«Выбрал эту пиццерию из-за высоких рейтингов на сайте TripAdvisor. Я далеко не гурман, но, ребята, местная пицца хуже, чем та, что я ем в нашей офисной столовой. Серьезно! Эта пиццерия – просто каморка, где подают нечто похожее на засохшую трехдневную лепешку. Какой-то фарс или, может быть, шутка над туристами?» Это реальный отзыв о пиццерии Pizza Zizza, занимающей первое место среди 10 000 ресторанов Рима[3], отрецензированных на TripAdvisor.

Пользователь F007scott попал в типичную «звездную» ловушку самого популярного в мире сайта отзывов для путешественников. Вот как это происходит: вы приезжаете в Рим (или любой другой город), открываете TripAdvisor, раздел «Рестораны Рима», просматриваете первую двадцатку заведений и выбираете для обеда то, что набрало больше всего положительных отзывов. Клац! Вы в западне!

Мнение большинства, основанное на таком субъективном критерии, как вкус, – информация, к которой нужно подходить с большой осторожностью. Некачественная работа редакторов сайтов отзывов иногда приводит к тому, что в первую двадцатку попадает непримечательное заведение или сетевой фастфуд – потому что в нем «дешево и нажористо».



Из-за несовершенства рейтинговой системы автоматический алгоритм TripAdvisor помещает чудесный ресторан с максимальными оценками и отзывами в духе «Невероятно! Настоящая Италия! Слезы восторга!» в конец многотысячного списка заведений. Только из-за того, что у него слишком мало отзывов. Или низкую оценку поставил один нервный посетитель, после того как официант наступил ему на ногу, повар (нахал!) отказался полить кетчупом стейк из мраморной говядины, «и вообще я в этом ресторане не был, но даю ему низший балл, потому что трижды пытался туда позвонить и забронировать столик, но каждый раз все было занято».

Первые строчки рейтингов TripAdvisor (особенно это касается суперпопулярных туристических направлений и больших городов) – полярные предпочтения массового вкуса: посредственная, рассчитанная на непритязательных туристов дешевая пиццерия может соседствовать со сверхдорогим «мишленовским» (см. подраздел «Путеводители» в главе 3), но при этом безликим рестораном в сетевом пятизвездочном отеле. Ни то, ни другое не может быть целью гастрономического туриста, который хочет почувствовать себя своим в чужом городе и получить настоящий – римский, мадридский, берлинский – опыт по *честной цене*.

Еще один важный момент, о котором нужно помнить при обращении к сайту TripAdvisor, – вероятность поддельных

отзывов. Ежемесячные 350 млн голодных туристов в поисках места, куда стоит сходить и где потратить деньги, – лакомый кусок для любого бизнеса. Для ресторана попасть в первую десятку городского рейтинга означает безбедное существование на годы. Неудивительно, что недобросовестные рестораторы готовы платить пользователям за положительные отзывы о своем заведении и за отрицательные – о конкурентах.

«TripAdvisor может быть полезным, но обращаться с ним нужно аккуратно. Я всегда стараюсь проверять информацию, полученную там, в другом источнике. Потому что на TripAdvisor идут серьезные „накрутки“. Наш сайт Restoclub.ru тоже основан на отзывах пользователей. Я знаю, как рестораны пытаются искусственно повысить свои рейтинги. Мы боремся с этим технически и с помощью модераторов. Но наш охват (Петербург и Москва) несравнимо меньше, чем у TripAdvisor. Поэтому мы справляемся. TripAdvisor физически не может отследить тот поток информации, что к ним идет. Это видно по их рейтингам, когда периодически в топ выходят неадекватные рестораны. В этом плане более надежен рейтинг Zagat. Там сложнее система регистрации и размещения отзывов».

Маргарита Беляева, главный редактор Restoclub.ru

Как избежать ловушки № 2

• При поиске ресторана в таких больших туристических городах, как Париж, Рим, Лондон и пр., смело пропускайте первые 20–30 мест в рейтинге. Листайте дальше. Бывает, что самородок прячется на 100-м, 200-м и даже 300-м месте рейтинга 10 000 заведений.

• Внимательно читайте отзывы. Количество выставленных звезд может не соответствовать содержанию отзыва. «Я дал три звезды из пяти, потому что мой заказ готовили на пять минут дольше, чем обещали. А еда здесь изумительная!»

• Наиболее взвешенные отзывы дают пользователи со статусом Destination Expert. Это волонтеры, получившие от редакции сайта статус «эксперт направления». По

популярным направлениям и городам всегда есть такие эксперты.

• Задайте вопрос на форуме TripAdvisor. Именно там проще всего получить персональный совет от пользователей-«экспертов».

«Учитывая, что мы получаем миллионы отзывов, мы не в силах вести проверку того, соответствуют ли отзывы пользователей действительности».

Из официального раздела «Частые вопросы» на сайте TripAdvisor

4 100 000 ресторанов отрецензировано в базе TripAdvisor[4].

255 новых отзывов появляется на сайте TripAdvisor каждую минуту[5].

Ловушка № 3
Трудности перевода

Лицзян, старинный китайский город в провинции Юньнань, живущий для туристов и благодаря им. Бумажные фонарики, каналы, выгнутые дугой мостки, силуэты пагод, десятки симпатичных ресторанов и кафе, предлагающих традиционную кухню. Отлакированная идиллия. Я сижу в ресторане и листаю талмуд меню. Около 40 страниц убористого текста, написанного иероглифами. На английский язык переведено десять строчек на первых двух страницах. Обычная история. Я попала в ловушку под названием «Трудности перевода».

Местные жители, особенно в странах Азии, часто думают, что их кухня слишком экзотична для приезжих. Как, а главное, зачем объяснять пришельцу из другой культурной галактики, что желе из крахмала и бобов – это фантастически вкусно? И что вот эта «простая» вареная курица – блюдо императоров со сложносочиненным соусом на основе стеблей и листьев хризантемы и еще десятка пряных трав, которые растут только здесь и чьи названия не имеют соответствия в других языках? Почему «обычные» грибы, приготовленные на пару, стоят дороже премиального отруба говядины? И что вам скажет название этих грибов, если их не встретить за пределами Юньнани или это вообще ботаническая редкость. По словам одного из шефов Лицзяна, в регионе растет около 800 видов диких грибов.

Шефы и персонал не считают оправданными усилия,

потраченные на то, чтобы описать иностранцу ингредиенты и способ приготовления блюда, растолковать надписи в меню, объяснить непереводимые диковинные термины. Зачем, если китайские туристы это и так знают? А их в стране подавляющее большинство. Поэтому для иностранцев делают облегченное меню – в нем в разы меньше позиций и перечислены только «понятные» чужеземцам блюда. Что обиднее всего, самые «вкусные» и интересные строчки меню местные жители предпочитают не переводить вовсе. Дескать, «самим мало».

Вот почему для большинства туристов китайская кухня так и остается китайской грамотой. Уезжая из Юньнани, вы и не подозреваете, что побывали в гастрономическом Клондайке, где живут и имеют уникальную кухню представители 51 малой народности!

Япония для многих предстает в виде привычного треугольника: суши, лапша и темпура. Индонезия ограничена жареным рисом наси горенг и морепродуктами на гриле. Таиланд предлагает пять-шесть расхожих рецептов, сильно адаптированных под нежные вкусовые рецепторы «фарангов»[6], опасающихся, что от чили у них начнется язва желудка. Скажите это тайским мамам, которые вместо конфетки дают малышам перчик чили.

Как избежать ловушки № 3

• Самый простой выход из ситуации – заглянуть в тарелки местных жителей – посетителей заведения и заказать то же самое.

• Более сложное решение – подготовиться к поездке заранее, посмотреть, чем знаменита кухня региона, и выучить несколько ключевых фраз на местном языке и/или попросить знакомого носителя языка написать эти фразы на карточках. Актуально для стран, где говорят на тональном языке и где, даже зная нужную фразу, вы едва ли сможете правильно ее произнести.

В Китае я встретила пожилую немецкую пару. Муж и жена путешествуют по Китаю ежегодно. Для общения с местным населением они напечатали целый набор карточек со словами и фразами, написанными иероглифами. Для любой «туристической» ситуации – от выбора комнаты в отеле до покупки средства от простуды в аптеке. Для ресторанов у них отдельная пачка карточек, где есть фразы: «Я хочу попробовать

блюда местной кухни», «Какое блюдо у вас самое популярное?», «Это рыба?», «Это говядина?» – и прочие полезные вопросы, на которые китаец может ответить односложно. Персонализированный разговорник. Очень удобно.

Менее 1 % – такое место занимают иностранцы среди туристов, путешествующих по Китаю. Остальные 99 % – это сами китайцы.

Ловушка № 4
Ресторанное однообразие

«Опять ты мне эту икру поставила! Не могу я ее, проклятую, каждый день есть!» Фраза Павла Верещагина из фильма «Белое солнце пустыни» лучше всего описывает гастрономическую ловушку № 4: турист попадает в заколдованный круг вкусного, но ограниченного меню.

Жители некоторых стран (чаще всего на Ближнем Востоке) уверены, что лучшие традиционные блюда готовятся в домашних условиях. А рестораны с национальной кухней – для туристов и вынужденного перекуса. Для перекуса, соответственно, не нужны разносолы, достаточно двух-трех питательных блюд.

В Иране, Йемене или Марокко складывается впечатление, будто кухня очень вкусная, но однообразная. В Иране – шашлыки и лепешки. В Марокко – тажины. Вкуснейшие. Но когда ты их ешь неделю подряд, радость притупляется.

Я была очень удивлена, когда столкнулась с этой ловушкой на Сейшельских островах с их богатой гастрономической культурой, основанной на креольских, африканских и азиатских традициях.

Да простят меня жители горячо любимой Грузии, но даже там в ресторанах сложно выйти за пределы списка из хачапури-хинкали-лобио-пхали-шашлык. Сациви, чашушли, чанахи, кучмачи, оджахури, десятки разновидностей сыров, даже харчо – все это уже надо искать. А лучше всего напрашиваться в гости!

Три способа попасть в гости

1. ***Технологичный.*** *Использовать онлайн-сервисы, дающие возможность хозяевам самим пригласить иностранцев к столу: Traveling spoon, EatWith, VizEat, BonAppetour, Withlocals, mealsharing, bookalokal, FEASTLY и*

др.

2. ***Социально-сетевой.*** *Теория пяти рукопожатий хорошо работает в социальных сетях. Попробуйте задать вопрос своим друзьям, есть ли у них знакомые в той стране, которую вы собираетесь посетить. Большая вероятность, что среди друзей их друзей обязательно найдется тот, кто вам нужен, – доброжелательный иностранец или эмигрант, готовый принять вас в чужой стране как родного.*

3. ***Активная социализация.*** *Общайтесь с местными жителями, провоцируйте их на гостеприимство. В Марокко я рассказала гиду о том, что в западных странах жители практикуют платные приглашения к себе домой на обед или ужин. И туристам это нравится, потому что они пробуют настоящую национальную еду. Гид мгновенно понял намек, и мы договорились о визите к нему домой. Так я познакомилась с жизнью марокканского среднего класса и получила ужин исключительного качества и вкуса по цене недорогого ресторана.*

А как вы думаете, где в Узбекистане делают лучший плов? Не верьте, если вам посоветую «вооон тот ресторан». Лучший плов делают на большом семейном торжестве (куда приглашают потомственного мастера плововара, ош-поза) и в махалля.

Махалля – особый вид самоуправления, что-то вроде коммуны, объединенной по территориальному, родственному и зачастую профессиональному признаку (махалля гончаров, кожевенников и т. д.). В больших городах насчитываются сотни махалля-кварталов. Их жители знают друг друга на протяжении поколений, отмечают вместе праздники, решают общие проблемы. Официальная власть сотрудничает с главами махалля, а те следят за порядком, организуют кассу взаимопомощи и т. п.

Пару раз в неделю в махалля собирается «мужской клуб». Мужчины делают плов, накрывают стол, общаются, играют в нарды, шахматы, карты.

Именно там, если повезет, можно отведать настоящий самаркандский/бухарский/ташкентский плов. Получить приглашение просто. Вместо того чтобы прогуляться в обеденное время по туристическому центру, загляните вглубь жилых кварталов. Они не менее живописны и интересны.

Однажды в Самарканде, увидев, как мужчины разжигают огонь под казаном, я подошла и с любопытством стала расспрашивать о нюансах хорошего плова. Улыбка и искренний интерес к местной культуре – пропуск на любое, даже закрытое мероприятие. Хотя в мужской клуб женщин не допускают, но для туристов делают исключение. Попробуйте! Только не вздумайте предлагать хозяевам плату. Они угощают от всей души.

Как избежать ловушки № 4

Стать гостем. Случайно или намеренно. Игра стоит свеч. Качество и разнообразие домашнего стола в таких странах поражают до глубины чувствительной гастрономической души.

Ловушка № 5
Ближний круг туриста

Гиды, представители турфирмы, таксисты, администраторы отеля, сотрудники офиса туристической информации – ближний круг туриста, его система координат в незнакомом пространстве. Эта система неплохо работает, когда дело касается обзорных экскурсий и первого беглого знакомства с новым местом, но она дает ощутимый сбой, как только потребуются гастрономические советы. По двум причинам: ангажированность и некомпетентность.

Зачем водителю такси или служащему отеля разбираться в сезонах рыбной ловли, знать редкие виды местных пряных трав, следить за появлением новых ресторанов, деятельностью именитых шефов региона и т. п.? Для их работы достаточно выучить три – пять названий ближайших неплохих ресторанов, которые к тому же обещают за каждого клиента приятный денежный бонус.

«Часто в гостиницах трудятся не коренные жители, а приезжие. Люди, которым довольно тяжело живется. Им не до гастрономии. Румын, служащий в итальянском отеле, вряд ли расскажет вам что-то о региональных традициях Умбрии. Как правило, такие работники рекомендуют туристические рестораны, известные им из рекламных брошюр, или безликие супермаркеты с

фудкортами».

Людмила Никитина, редакционный директор Jamie Magazine

Обмануть ваши ожидания могут:

• туры «все включено»: приотельный ресторан, рассчитанный на ежедневный конвейер отдыхающих, в лучшем случае предложит вам унифицированную «европейскую» кухню, узнать уникальные местные гастрономические традиции вам не удастся;

• групповые экскурсии с включенным «питанием по программе»;

• советы водителя такси, администратора отеля, гида;

• скидочные купоны и рекламные брошюры ресторанов в отеле или офисе туристической информации;

• первый попавшийся ресторан для обеда: шанс угадать хорошее место случайно ничтожно мал.

Как избежать ловушки № 5

Использовать альтернативные источники информации (см. главы «Рынок: интерактивный гастрономический спектакль», «Агротуризм. Гастрономические пасторали», «Кулинарные курсы. Аттракцион»).

Ловушка № 6 Стереотипы

Поиграем? Попробуйте, быстро и не раздумывая, сказать, какая еда приходит вам на ум, когда речь заходит о таких странах, как США, Англия, Франция, Испания, Италия, Индия. Придумали? Сейчас попробую угадать:

• США – гамбургер;

• Англия – ростбиф или рыба с жареным картофелем (fish and chips);

• Франция – лягушки и улитки;

• Испания – паэлья;

• Италия – пицца;

• Индия – карри.

Стереотипы упрощают мир обывателя, но осложняют жизнь туриста. Сложно осознать, что десятки центральных парижских бистро, предлагающих «традиционные французские блюда» вроде лягушачьих лапок и улиток по-бургундски, имеют мало общего с актуальной гастрономической реальностью Франции и заманивают путешественника в очередную ловушку.

Около 4 млн кг мяса лягушек импортирует Франция ежегодно. В основном это замороженный продукт из Индонезии. Живых квакушек поставляют Турция и Египет. Дикие лягушки во Франции находятся под угрозой исчезновения. Охота на них запрещена законом.

Гамбургеры, жареная картошка и ведро кока-колы – не кухня Америки, а ее гастрономическое проклятие, получившее мировое признание. Настоящая американская кухня – высококачественные продукты, такие как каменные, голубые и мягкопанцирные крабы с Восточного побережья или знаменитые лобстеры из штата Мэн. Это богатый сплав гастрономических традиций эмигрантов из самых разных стран. В Луизиане, например, прекрасно уживаются кулинарные обычаи креолов французского и испанского происхождения, франко-канадцев и выходцев из Африки, Китая и

Италии.

Как понять начинающему гастрономическому туристу, что все, что в меню ресторанов Индии называется карри, – импортированные из Великобритании представления об индийской кухне, а не сама индийская кухня? И если вы хотите действительно индийский – насыщенный, пряный, богатый и яркий – соус, ищите совсем другие, незнакомые слова: *korma, dopiaza, rogan josh, gosht*…

Как избежать ловушки № 6

Знать базовые правила гастрономического туриста (см. следующую главу) и использовать качественные источники информации о кухне региона (см. главу «Готовимся к поездке: гастрономические ориентиры»).

Глава 2
Правила гастрономического туриста

«Приехать летом в Тоскану и заказывать свежие трюфели! Пфф». Таня 20 лет живет в Италии, на границе Умбрии и Тосканы. Будучи замужем за потомственным «комплеано» (фермером), она переняла тосканский образ жизни и тосканский снобизм в отношении бескомпромиссного качества продуктов.

«Летние трюфели, скорцоне, – жалкая альтернатива ценным видам трюфелей, сезон которых начинается в октябре. Но покупать их надо в ноябре – декабре, когда их вкус на пике. Впрочем, и цена тоже пиковая. Но запах! Вкус! Божественно! А летом надо есть порчини![7]» – Таня ставит точку, не предполагающую возражений.

Я могу понять желание новичка попробовать трюфели, о которых он слышал столько восторженных откликов. Увидев, что меню предлагает *tartufo*, да еще и за небольшую цену, как можно удержаться от того, чтобы не заказать деликатес?

Но результат вас, скорее всего, разочарует. А какой интерес рассказывать друзьям о том, что трюфели – это немного аромата и вкус бумаги. О том, что спаржа в Париже в декабре какая-то невкусная, а в Греции подают не свежую, а размороженную рыбу. Избежать подобных разочарований и грустных рассказов вам помогут простые и эффективные правила гастрономического туриста.

> В Италии девять видов съедобных трюфелей. Если расположить их от самого дорогого до самого дешевого, то «летний трюфель», или scorzone, будет замыкать список. Разница между первым и последним видом – как между натуральной ванилью и ванилином. Ценные трюфели обладают насыщенным, комплексным ароматом и при этом деликатным вкусом. Дешевые пахнут плоско и прямолинейно и практически безвкусны. Поэтому scorzone предназначен для «туристических» ресторанов и ароматизации сувенирного оливкового масла. На низкую цену влияет еще и тот факт, что в отличие от ценных трюфелей его можно замораживать и тем самым значительно увеличивать срок хранения.

Таблица 1. Популярные виды трюфелей (в порядке убывания их ценности) и сезон сбора

По-русски	По-итальянски	Сезон
Ценный белый трюфель	Tartufo Bianco Pregiato	Конец сентября — конец января
Ценный черный трюфель	Tartufo Nero Pregiato	Середина ноября — середина марта
Марцуоло, светлый трюфель	Marzuolo / Bianchetto	Середина января — конец апреля
Зимний черный трюфель	Invernale	Середина декабря — конец марта
Летний трюфель	Scorzone	Середина июня — конец августа. Начало октября — конец ноября

Деликатесные сорта не подлежат длительному хранению. Самый-самый вид трюфеля, натуральный «секс» на тарелке – tartufo bianco pregiato (дословно «ценный белый трюфель»). Ценители едят его только в сыром виде. А это значит, что с момента выкапывания гриба до того, как он окажется у вас во рту, должно пройти не больше недели. Поэтому так важно знать сезон. Ну и правильные названия.

Правило региона

Главное правило гастротуриста: нет национальной кухни, есть региональная!

Не существует кухни Франции – в отличие от кухни Бургундии, Прованса, Гаскони, Бретани, Эльзаса. Нельзя говорить о китайской кухне – речь может идти лишь о кухне северных регионов или юго-запада страны и т. д. Причем на юго-западе кухня подразделяется на сычуаньскую, юньнаньскую… Более того, внутри каждого региона сохраняются экзотические гастрономические традиции малых народностей.

То, что западный мир знает как «китайскую кухню», – как правило, гастрономические вариации наследия региона Гуандун (Кантон). Это обобщенные кулинарные традиции сотен тысяч кантонских

эмигрантов, столетиями уплывавших оттуда на Запад в поисках новой жизни и работы.

Чем выше гастрономическая культура страны, тем более она гастрономически раздроблена.

Поэтому, если вы планируете поездку в Италию, не вбивайте в поисковую строку «кухня Италии». Ищите «кухню Лацио», если направляетесь в Рим и окрестности, «кухню Тосканы» для Флоренции и других тосканских городов, «кухню Венето» для Венеции.

Тогда вместо туристической пиццы вы со знанием дела закажете в Венеции ризотто с чернилами каракатицы или ракушки вонголе в собственном соку. А хорошую пиццу отыщете в Риме или Неаполе в пиццериях, которые открываются только вечером (пицца для итальянцев – вечерняя трапеза), где подают только пиццу (и больше никакой другой еды!) и куда выстраиваются очереди из местных жителей (на входе скажите имя, его занесут в список ожидания и выкрикнут, когда освободится столик).

Правило «ССС»: сезон, спецпродукты, специалитеты

Еще одно базовое правило гастрономического туризма – узнать и выучить три региональных «С»**: с**езон, **с**пецпродукты, **с**пециалитеты.

Сезон. Хорошая кухня – сезонная кухня. Знание сезонных продуктов помогает выбрать в ресторанах лучшее из того, что может быть предложено в это время года. Нежнейшая ягнятина в Узбекистане (Италии, Франции…) – ранней весной. Сезон корюшки в ресторанах Санкт-Петербурга – апрель – май. В июне Восточное побережье Америки открывает сезон деликатесных мягкопанцирных крабов. В Греции летом едят тающие во рту сардинки, на одну ночь оставленные в соли и подаваемые почти сырыми.

«В марте и апреле ягненок и козочка нежнее».

Итальянская поговорка

Если в ресторане предлагают специальное сезонное меню – воспользуйтесь им! Там самое интересное: повар работает не с «глобальными» предпочтениями туристов, а с местными вкусами.

«В Петербурге много „туристических“ ресторанов, где подают селедку в дизайнерской

баночке и кусочек черного хлеба за немыслимые деньги. Меня это выводит из себя, потому что у иностранных туристов складывается впечатление, будто мы пьем водку с утра до ночи, закусываем селедкой и гуляем с медведями. Отчасти из-за этого я решил сделать ресторан „ЕМ“ с современной русской, скорее даже петербургской кухней. Мы не приглашаем иностранных шефов, используем продукты, которые можно купить на рынке. Вместо чилийского сибаса предлагаем рыбу с Ладожского озера. За первые две недели сезона корюшки мы продали тысячи порций. Все это доказывает, что самая вкусная рыба – просто свежая рыба, которую поймали сегодня и неподалеку. Поэтому, когда люди приходят в мой ресторан, они получают уникальный опыт. Это местная еда, сделанная местными людьми. Мы не делаем пасту с пармезаном, поскольку я понимаю, что лучше всего ее сделают в Италии».

Эдуард Мурадян, ресторатор, ресторан «ЕМ», Санкт-Петербург

Совет

Спросите официанта, какие продукты сейчас сезонные, что стоит попробовать, – и вы можете получить блюдо, не включенное в стандартное меню. Например, в Греции, где из-за местного законодательства проблематично отыскать свежую[8] местную рыбу в ресторанах, сезонные морепродукты часто не попадают в меню. Жители их заказывают напрямую у официанта. Турист их получит только в случае, если проявит любопытство или заранее будет знать, что спрашивать.

Спецпродукты. Местные продукты – основа региональной кухни. Они бывают простыми или деликатесными, но всегда первоклассными по качеству. Естественный многовековой отбор не делает ошибок, создавая условия для идеальной гречихи именно в горном климате японской префектуры Нагано, самых жгучих перцев чили в Южной Мексике, превосходнейших розовых помидоров в грузинской деревне Чопорти.

У каждого спецпродукта есть свой сезон. В этот период вы

можете не только попробовать лучшее из того, что вам предлагает страна, но еще и посетить соответствующие праздничные мероприятия: ярмарки, фестивали, дни открытых дверей на предприятиях (винодельнях, маслодельнях, сыродельнях и пр.), специальные гастрономические встречи и многое другое. Информацию можно найти на официальных туристических сайтах регионов. Укажите в запросе название региона (лучше на английском) и напечатайте слова *official tourist information*. Как правило, первая ссылка будет той, что вам нужна.

Праздники сезонных спецпродуктов во Франции

Январь
Fête de la truffe
Фестиваль трюфелей и фуа-гра в Сарла-ла-Канеда (Sarlat-la-Canéda), Аквитания
http://www.sarlat-tourisme.com

Февраль
Oursinade
Праздник – дегустация морских ежей в Карри-ле-Руэ (Carry le Rouet), регион Прованс – Альпы –
Лазурный Берег

Март
Foire au cresson de Méréville
Ярмарка кресс-салата в Меревилле (Méréville), Иль-де-Франс

Апрель
Fête de la coquille St-Jacques
Фестиваль гребешков в Пемполе (Paimpol), Бретань
http://www.tourismebretagne.com

Май
Fête de l'asperge du Blayais
Фестиваль спаржи в Этолье (*É*tauliers), Аквитания
http://lafetedelasperge.com

Июнь
Feria du melon
Фестиваль дынь в Кавайоне (Cavaillon), Прованс –

Альпы – Лазурный Берег
http://www.cavaillon.fr

Июль
Fête de la framboise
Фестиваль малины в Консезе (Concèze), Лимузен
http://www.framboises.com

Larrostrea
Фестиваль устриц в Гужан-Местра (Gujan-Mestras), Аквитания
http://www.gujanmestras.com

Август
Festival de l'Élevage et de la Table Gourmande
Фестиваль животноводства и гастрономии в Брив-ла-Гейярд (Brive-la-Gaillarde), Лимузен
http://www.brive-tourisme.com

Fêtes de la Mirabelle
Фестиваль сливы мирабель в Меце (Metz), Лотарингия
http://metz.fr

Сентябрь
Fête des Prémices du Riz
Фестиваль риса в Арле (Arles), Прованс – Альпы – Лазурный Берег
http://www.arlestourisme.com

Fête des Olives Vertes
Фестиваль молодых оливок в Мурьесе (Mouriès), Прованс – Альпы – Лазурный Берег
http://www.mouries.fr

Октябрь
Fête du Piment
Фестиваль перца в Эспелете (Espelette), Аквитания
http://www.espelette.fr

Fête de la crevette
Фестиваль креветок в Онфлёре (Honfleur), Нижняя Нормандия
http://www.ot-honfleur.fr

Ноябрь

Fête du hareng-roi

Фестиваль королевской селедки в Этапле (*É*taples), Нор – Па-де-Кале

http://www.tourisme-nordpasdecalais.fr

Декабрь

Marché auxtruffes

Открытие рынка трюфелей в Лальбенке (Lalbenque), Юг – Пиренеи

http://www.lalbenque.net

Fiera di a Castagna

Фестиваль каштанов в Боконьяно (Bocognano), Корсика

http://www.fieradiacastagna.com

Les glorieuses de bress

Ярмарка бресской курицы в Бург-ан-Бресе (Bourg-en-Bresse), Рона – Альпы

http://www.bourgenbressetourisme.fr

Специалитеты. Это знаковые блюда региона, созданные из спецпродуктов и доведенные до кулинарного совершенства. Найти в Москве изумительный аджапсандали (ароматный и щедрый грузинский ответ французскому рататую) вам удастся, но лучший вам сделают только в Грузии. Это магия тех самых особенных продуктов, воздуха, воды и неуловимого гения места.

Потратьте немного времени на изучение спецпродуктов и специалитетов интересного вам региона. Это поможет лучше ориентироваться в меню ресторана, на рынке и в сувенирной лавке.

Совет

Не относитесь с пренебрежением к «простым» продуктам. Картофель, помидоры, чеснок, репчатый лук и другие кулинарные «чернорабочие» в их лучшем проявлении равны деликатесам! Поверьте и проверьте!

Их нравы. Особенности гастрономического этикета

«Вы, европейцы, считаете, что у нас в Индии грязно. Да ты посмотри на себя! Ешь хлеб руками, а руки перед едой не помыла – я видел! Это вы – грязнули!» – молодой индиец даже темнеет от возмущения. В маленьком кафе, где, кроме меня, нет ни одного туриста, на секунду становится тихо. Мои влажные салфетки в Индии не в счет: нужен ритуал омовения. Я иду мыть руки. В туалетной комнате нет мыла, вместо полотенца – ветошь, а раковину не протирали уже несколько дней.

В чужой стране стать «свиньей, положившей ноги на стол» можно ненамеренно, а иногда и из лучших побуждений. В Таиланде в гостях или в ресторане, куда вас пригласили местные, не принято доедать все до последней крошки (особенно брать последний кусочек с общего блюда). Для тайцев это говорит о том, что вас так плохо накормили, что вы остались голодными. Знак неуважения. В Греции не ограничивают заказ только закусками мезедес (*mezedes*), хотя их разнообразие таково, что сохранить аппетит для основного блюда проблематично. Во Франции крайне невежливо негодовать по поводу медленного обслуживания. Ожидание еды – часть ритуала. И не торопитесь начинать, пока не услышите от официанта: «Bon appétit!»

В Японии вы оскорбите официанта любыми чаевыми; в США обидите его, если дадите на чай мало (размер суммы зависит от штата; в Нью-Йорке – минимум 18–20 % от счета, в среднем по стране – 15 %).

Знать и уважать чужие традиции – обязательное правило гастрономического туриста. Вам несложно, а для хозяев страны приятно. Что гарантирует вам искреннее радушие и бонусы в виде «лучших кусочков», которые обычно приберегают для своих.

Гастрономический этикет – это не только поведение за столом, но и распорядок дня. Хотите есть в хороших ресторанах – смиритесь с местными привычками. Во Франции, Италии, Испании, Португалии (а также в их бывших колониях в Южной Америке) принято рано и легко завтракать, обедать с 12:30 до 14:00 и ужинать с 20:30 до 23:00 (в Аргентине часто заканчивают ужинать после полуночи). Рестораны, рассчитанные не на туристов, а на местных жителей, работают соответственно этому графику. Для гостей страны это означает, что все приличные заведения закроют двери в 14:00 и откроют не раньше 20:00. Кто не успел – тот голодает.

Совет

Где найти хорошую еду в воскресенье, когда все приличные заведения в Европе, как правило, закрыты?

Два варианта:

• Первый – отправиться на рынок. Там всегда есть небольшие кафе, где готовят из свежих рыночных продуктов. Это вкусно, весело, атмосферно и недорого.

• Второй – идти в пятизвездочный отель. Большинство таких отелей предлагают воскресные бранчи, поздний завтрак-обед в формате шведского стола. По сравнению с ценами в основном меню отельных ресторанов стоимость бранча весьма выгодна. Это возможность за сравнительно умеренную плату попробовать в красивых и дорогих интерьерах еду, приготовленную первоклассными шефами. Узнать о наличие бранча и его стоимости можно на сайте отеля.

Италия, например, знаменита мелочной придирчивостью к обеденному этикету. Незнание неписаных правил чревато фразой метрдотеля «К сожалению, мест нет» (и не всегда это будет правдой), намеренно долгим обслуживанием и отсутствием дружелюбия во взгляде официанта и в тарелке от шефа.

Не хотите быть «туристом» в Италии?

Запомните эти табу!

• Капучино (и все остальные виды кофе с молоком) пьют только утром! После 10:00 наступает время эспрессо. По-итальянски caffè.

• Кофе пьют только после еды.

• В ресторане не надо просить кофе сразу в общем заказе. В Италии слово «кофе» – команда к незамедлительному действию. Вам его принесут тотчас, как только вы его закажете.

• Во время еды допустимы лишь два вида напитков: вино и вода.

• Пасту едят только с помощью вилки.

• В пиццерии пиццу едят руками, в дорогом ресторане используют столовые приборы.

• Не просите пармезана к вашей пасте, пицце или любому блюду. Также не просите принести соль, перец, кетчуп и прочие усилители вкуса. Для шефа это знак большого неуважения с вашей стороны.

• Одевайтесь к обеду тщательно, а к ужину – как на праздник. Итальянцы встречают по одежке. Спортивный или «расслабленно-пляжный» наряд – гарантированный отказ в свободном столике в хорошем ресторане.

• Не ешьте на ходу ничего, кроме мороженого.

Долой консерватизм!

«Путешествия гибельны для предрассудков, фанатизма и ограниченности». К сожалению, эта максима Марка Твена не всегда верна, когда имеется в виду гастрономический туризм.

Новая кухня, непривычные вкусы, странные сочетания продуктов, неизвестные ингредиенты, необычный вид еды, незнакомые запахи – многие туристы чувствуют недоверие и даже страх к чужой и непонятной еде.

В результате их отпуск пахнет фритюром международных сетевых «столовых», имеет незамысловатый вкус знакомого им уличного фастфуда (что не так плохо для стран Ближнего Востока, но все же недостаточно для полноценного знакомства с кухней) и ограничен евростандартным ассортиментом отеля и пляжных туристических ресторанов.

Гастрономический консерватизм – комплекс, с которым нужно бороться. Незнакомое не значит невкусное или опасное для здоровья. Новая еда – это ваши персональные открытия, сильные ощущения от которых зачастую перевешивают общий

багаж впечатлений, накопленных за весь отпуск. Зачем добровольно отказываться от полноцветной и полновкусной картины мира? Ведь можно отбросить навязанные обществом стереотипы, попробовать и удивленно сказать: «Черт побери! Как вкусно!»

Совет

Не бойтесь заказывать «неизвестные» блюда и продукты. Чтобы снизить риск, делайте «домашнюю работу», изучайте специалитеты региона заранее. Вместо выращенного на ферме жирного привычного «сибаса»[9] закажите местную рыбу, пойманную утром рыбаками. Ее название вам ничего не скажет, зато скажет вкус.

Официант – ваш друг. Его задача (в хорошем ресторане) сделать так, чтобы вы обязательно вернулись. Попросите у него совета, узнайте, какие региональные блюда здесь готовят, какие есть сезонные предложения. Особенно актуальны рекомендации официантов в небольших семейных заведениях, где часто в роли обслуживающего персонала выступает сам владелец заведения.

Будьте открыты для экспериментов с продуктами и рецептами. Современные шефы переосмысливают кулинарную историю, порой радикально. В гастрономии нет канонов, есть вкусно или невкусно. И если вам предлагают сладкое мороженое, сделанное из печеного картофеля[10], забудьте о кулинарных стереотипах и получите удовольствие от новой формы.

Глава 3
Готовимся к поездке: гастрономические ориентиры

Добавьте в список «Подготовка к поездке» домашнюю работу по поиску ресторанов – и вы сэкономите сразу два главных туристических ресурса: деньги и время.

Деньги. Что выгоднее, вкуснее и интереснее: $15 за бутерброд с лососем в сетевой пекарне Le Pain Quotidien или $16 за ролл с самой щедрой порцией лобстера во всем Нью-Йорке в знаменитом бистро Luke's Lobster? Эти заведения расположены в десяти минутах ходьбы друг от друга, вот только туристы чаще бывают в первом. Потому что Le Pain Quotidien занимает стратегическую позицию в Центральном парке, в то время как вывеска Luke's Lobster расположена чуть-чуть в отдалении от проторенной туристической тропинки. Кстати, крабовый ролл за $13 в Luke's Lobster такой же щедрый и не менее вкусный!

Время. Беглый поиск ресторанных рекомендаций в Интернете – это три-четыре часа времени. Где вы хотите потратить эти часы: в поездке или дома? Ответ, я думаю, очевиден.

Где же искать ценную информацию и к чьему мнению стоит прислушиваться в первую очередь?

> ***«Я всегда готовлюсь к путешествию. Хочу заранее побольше узнать о том, куда я еду, что я хочу увидеть и что мне было бы интересно попробовать».***
>
> ***Арам Мнацаканов, шеф-повар, ресторатор, телеведущий, автор гастрономических гидов по Европе и путеводителя St. Petersburg, I love you***

Информационные ориентиры, которыми следует пользоваться гастрономическому туристу, можно условно разделить на три вида – СМИ, путеводители и сайты отзывов. Алгоритм работы с этими источниками следующий:

1. Получаем базовые сведения и первые рекомендации по ресторанам и кулинарным достопримечательностям из качественной прессы.
2. Проверяем эти данные, обратившись к

путеводителям.

3. Идем на сайты отзывов и пропускаем полученную информацию через сито народного мнения.

СМИ

Гастрономические журналисты и ресторанные критики в уважаемых изданиях – источник наиболее достоверной и актуальной информации. Получите удовольствие от чтения хороших текстов! Начните с имен федерального и национального значения и закончите изучением региональной и городской прессы того региона, куда вы направляетесь.

На сайтах больших международных изданий богатые архивы по национальной кухне, блюдам, продуктам, ресторанам. В серьезных новостных изданиях (в разделах «Путешествия» или «Еда») журналисты дают практические и проверенные на личном опыте советы по регионам и ресторанам.

Пользуйтесь поиском. Задайте запрос по ключевым словам: вводите название города, региона и пр. Помните о правилах гастрономического туриста: ищите региональную кухню, сезонные продукты и специалитеты региона.

На сайтах городских СМИ (например, местном TimeOut) просмотрите новости ресторанов, раздел «Открытия», полистайте архивные номера, обратите внимание на подборки из раздела «10 лучших мест попробовать…». Сайты региональных изданий можно найти через поисковые системы. Наберите название города или региона на английском языке и добавьте один из этих запросов: *city magazine, lifestyle magazine, restaurant reviews*.

Русскоязычные СМИ (полностью или частично посвященные еде и путешествиям):

• «Гастрономъ» (http://www.gastronom.ru/travel);

• «Еда» (http://eda.ru/media);

• «Коммерсантъ-Weekend» (http://www.kommersant.ru/weekend);

• Condé Nast Traveller, раздел «Для гурманов» (http://www.cntraveller.ru).

Англоязычные СМИ:

• Bon Appetit, раздел Restaurants & Travel (http://www.bonappetit.com/restaurants-travel);

• Conde Nast Traveller, раздел Eating & Drinking (http://www.cntraveller.com/eating-drinking);

• Financial Times, раздел Life & Arts, подразделы Food & Drink, Travel (http://www.ft.com/home/uk).

• Food&Wine, раздел Travel (http://www.foodandwine.com/travel);

• Lucky Peach, раздел Atlas (http://luckypeach.com/atlas/);

• Roads & Kingdoms, раздел Food & Drinks (http://roadsandkingdoms.com);

• Saveur, раздел Travel (http://www.saveur.com/travel);

• The New York Times, разделы Travel и Food (http://www.nytimes.com);

• Travel + Leisure, раздел Food and Drink (http://www.travelandleisure.com/food-drink)

При необходимости пользуйтесь бесплатным переводчиком https://translate.google.com. Автоматический перевод несовершенен, но для наших целей вполне сгодится.

Обращайте внимание на дату публикации. Срок жизни ресторанной рецензии – полгода, после чего за ее актуальность уже нельзя ручаться.

Путеводители

Отдавайте предпочтение специализированным гастрономическим путеводителям. Общие гиды дают такие же общие советы.

Еще лучше использовать местный food-путеводитель. Например, всем известный французский гид Michelin предлагает справочники по Европе, Азии, Северной Америке, но особенно он хорош для поиска ресторанов во Франции. По Италии замечательно работает гид Gambero Rosso. В США неплохо справляется Gayot. Вообще, чем уже география справочника (например, не вся Франция, а Прованс), тем он полезнее.

Таблица 2. Популярные гастрономические путеводители

Название	Сайт	Система оценки	Регион
Michelin	https://www.viamichelin.com	Звезды. Высшая оценка — 3 звезды. Кроме того, есть система рекомендации ресторанов, которые не получили звезду, но заслуживают внимания	Франция Большая часть Европы США Япония Гонконг и Макао
Gaut & Millau	http://fr.gaultmillau.com	Баллы. Высшая оценка — 20 баллов	Франция Бельгия Германия Голландия Польша Швейцария
Gambero Rosso	http://www.gamberorosso.it/it	Баллы и вилки. Высшая оценка — 100 баллов или 3 вилки. Вилки «выдают» только лучшим из лучших. Отдельно издают гид по итальянским винам, где высшая оценка — 3 бокала	Италия
The Good Food Guide	http://www.thegoodfoodguide.co.uk	Баллы. Высшая оценка — 10 баллов	Великобритания
Gayot	http://gayot.com	Баллы и колпаки. Высшая оценка — 20 баллов или 4 поварских колпака	США

Совет

Интересные авторские гиды можно найти не только в Интернете, но и в книжном магазине. Изучите полки в отделах «Еда» и «Путешествия».

Обратная сторона признания престижными справочниками (в первую очередь мишленовским) – возрастание стоимости среднего чека «звездного» ресторана и сложности процедуры бронирования. Вот что говорит Давид Дюверже, преподаватель

кулинарной школы Le Cordon Bleu и шеф, руководивший несколькими звездными ресторанами: «Ресторан получил одну звезду гида Michelin? После этого он прибавляет 30 % в чеке. Две звезды – 50 %. Три звезды – от 100 % и выше. Клиенты мишленовским ресторанам обеспечены при любой цене».

И это действительно так. Если вы намечаете посещение ресторана, отмеченного во всех путеводителях, зарезервируйте столик за неделю или две до визита. Иногда даже бронировать нужно за несколько месяцев.

Не забудьте заглянуть на официальный туристический сайт региона. Там обязательно будет раздел, посвященный местной гастрономии: популярные блюда, продукты, традиции, праздники, расписание рыночных дней и пр. Как и в случае с путеводителями, чем меньшей территории посвящен сайт, тем лучше. Чтобы найти такой сайт, введите в строку поиска название региона/города и добавьте слова *official tourist information*.

Особую ценность имеют некоммерческие сайты, предназначенные для продвижения гастрономического туризма в регионе. Например, туристический офис Испании создал информативный ресурс, целиком посвященный винным маршрутам по стране (http://en.wineroutesofspain.com). Турофис США посвятил гастрономии целый раздел на своем сайте (http://flavors.visittheusa.com).

В случае серьезного погружения в тему гастрономии ищите сайты организаций, контролирующих производство спецпродуктов региона. Таких как консорциум Parmigiano Reggiano (http://www.parmigiano-reggiano.it), Национальная организация молочной продукции Франции (http://www.produits-laitiers.com) и т. п. Это самая проверенная и качественная информация.

Совет

Если вы не нашли нужной вам информации на официальном туристическом сайте, напишите им письмо. Отвечать на вопросы, где, когда и что попробовать в этом регионе, – часть работы любого офиса по туризму.

Сайты отзывов

В главе о гастрономических ловушках я рассказала об

изъянах «народных» рейтингов и рекомендаций. И о том, как грамотно работать с самым популярным сайтом отзывов TripAdvisor.

По моему опыту, лучше всего использовать сайты отзывов как вспомогательный инструмент поиска. То есть сначала искать сведения в СМИ (где каждый факт проходит двойную проверку – авторскую и редакторскую), после чего изучить информацию о заведениях из полученного списка на сайтах вроде TripAdvisor. Если профессиональное и народное мнения совпадают – скорее всего, мы нашли правильный ресторан.

Крупнейшие сайты отзывов

- https://www.tripadvisor.ru (весь мир);
- http://www.chowhound.com (весь мир) – сайт ценен уникальным сообществом пользователей, всерьез увлеченных гастрономией;
- https://www.zagat.com и https://www.yelp.com (ориентированы на Северную Америку);
- https://www.zomato.com (весь мир и особенно Северная Америка, Индия и Юго-Восточная Азия);
- http://www.openrice.com (ориентирован на Юго-Восточную Азию, особенно хорошо работает по Гонконгу).

Помимо классических сайтов отзывов существуют и такие, на которых рецензии пишет автор или команда авторов, специализирующихся на гастрономии одного региона. Например:

- http://bento.com – Япония;
- http://hungrygowhere.com – Сингапур;
- http://www.wheninmanila.com – Филиппины.

Главный редактор Restoclub.ru Маргарита Беляева о своих источниках информации:

«1. Друзья и знакомые. Это самый надежный источник для меня. Так сложилось, что в моем кругу люди, которые любят рестораны, разбираются в них и много путешествуют. Поэтому, куда бы я ни поехала, мне есть к кому обратиться за советом. Кстати, на том же TripAdvisor я в первую очередь ориентируюсь на отзывы своих друзей из Facebook (при регистрации через соцсеть сайт делает соответствующие отметки).

2. Местные жители. Они могут подсказать места, куда вы в жизни не доберетесь, даже изучив массу всевозможных рейтингов и справочников.

3. Рейтинг The World's 50 Best Restaurants (http://www.theworlds50best.com). В отличие от мишленовского гида, авторы которого чаще всего выбирают очень «классические» рестораны, в этот рейтинг попадают интересные, самобытные и даже неформатные заведения. Здесь нет строгой системы отбора, а есть мнение экспертной «тусовки», чей выбор, как правило, совпадает с моими интересами и вкусами.

4. Справочник Where Chefs Eat. Его можно купить в виде книги или скачать приложение для мобильного телефона. Известные шефы (более 600 из разных стран) рекомендуют свои любимые места».

Социальные сети. Звонок другу друга

Гаэта – средневековый городок с хорошими пляжами в двух часах езды от Рима. Маленькая кофейня в центре: запах кофе, портреты знаменитых горожан, фотографии хозяев кофейни-бара Bazzanti – Маттео и Кристины, древнеримская несущая (!) колонна в туалете… «Да тут везде такие. Гаэта – это же город-музей».

Толпа местных жителей в режиме конвейера: «Бонжорно, Маттео! Кофе! Спасибо! Чао, Маттео!» Вся процедура кофепития, включая приветственный и прощальный поцелуй, занимает три минуты.

Итальянская кофейня. Национальный институт, символ, скрепа. Место встреч, флирта, сплетен, политических прогнозов и спортивных ТВ-баталий. Цена на кофе не меняется десятилетиями. €1. Любое повышение на десять центов спровоцирует массовые уличные беспорядки и отставку мэра, допустившего подобное безобразие.

В эту примечательную кофейню меня привел Роберто Сассо – друг всех жителей города и Наташи, моей знакомой по социальной сети, отозвавшейся на интернет-клич: «Посоветуйте хорошие места и хороших людей в регионе Лацио».

У рода Роберто за плечами 300 лет совместной жизни с Гаэтой. «Моя семья сейчас – 114 человек. И все живут в Гаэте. Это наш город. Попробуйте кофе. Маттео готовит лучший эспрессо в Италии!»

Я делаю глоток, думая о том, что кофе в Италии везде

одинаково хорош. И ошибаюсь, теряя дар речи и даже, кажется, дыхание и пульс. Кофе Маттео – чистый кофеин. Энергетический заряд, прочищающий мозг до кристального просветления и легкого звона, какой слышишь, проходя рядом с высоковольтной ЛЭП.

– Боже! Как часто ты тут пьешь кофе, Роберто?

– Четыре раза в день. Иначе не могу работать.

Перефразируя известный рекламный слоган, скажу так: кофе стоит €1, а настоящая кофейня и вход в ближний круг итальянцев – бесценны.

Мы уже брали помощь «социально-сетевого зала», когда хотели получить приглашение на обед в чужой стране (см. главу «Гастрономические ловушки»). Этот же способ сработает, когда вы захотите, чтобы вам порекомендовали хороший ресторан или подсказали, к кому из местных жителей можно обратиться за советом. Задайте вопрос сетевым друзьям. Для получения хороших результатов будьте конкретнее. Укажите предполагаемый бюджет, ваши предпочтения в кухне, сообщите, какие рестораны вам нравятся. Иначе на абстрактный вопрос «Где поесть в Лондоне?» вы получите расплывчатый ответ: «Где угодно, все равно везде дорого».

Если вы счастливый человек, у которого нет аккаунта в социальных сетях, попросите друга опубликовать ваш вопрос. Выбирайте друга с максимальным числом подписчиков, чтобы увеличить число потенциальных советчиков.

> ***«Через Интернет я нахожу сопровождающего на первый день путешествия. Хотя бы на пару часов. Я ищу тех, кто связан с ресторанным миром, или же просто ярких людей, которые готовы рассказать лучшее о своей малой родине. И, кстати, так же поступаю и сам. Если кто-то из моих друзей или друзей друзей приезжает в Петербург – я готов выделить полдня, чтобы показать свой любимый город.***
>
> ***Я пользуюсь многими источниками. В том числе и русскоязычными. Например, журналами о путешествиях, а кроме того – мишленовскими гидами, рядом американских и британских путеводителей. Все это создает впечатление в целом. Еще я совершаю такой трюк: в любом европейском городе, когда вы заходите в книжный магазин, первый отдел посвящен краеведению. Там можно отыскать замечательные***

книги о местной гастрономии. И в конце концов есть «Википедия».

Еще я всегда захожу в местный туристический центр. Тот, что с буквой i и есть в каждой деревне. Эти центры помогают составить общее представление о регионе.

Если я не успеваю подготовиться к поездке, всегда хорошо работает такой способ: посмотреть, что едят местные, куда они ходят. И присоединиться к ним».

> *Арам Мнацаканов, шеф-повар, ресторатор, телеведущий, автор гастрономических гидов по Европе и путеводителя St. Petersburg, I love you*

«Если я приезжаю в страну, не имея четкого маршрута, первым делом иду в городскую винотеку (вот ее адрес обязательно надо найти заранее), заказываю бокал вина и начинаю разговор с владельцем. Я говорю, что впервые в городе, спрашиваю совета, что посмотреть, куда пойти, что попробовать. Действует безотказно! Обычно у меня на руках появляется список лучших ресторанов и мест в округе. В винотеках работают люди, неравнодушные к гастрономии, знающие о еде больше, чем обычный горожанин.

В мусульманских странах, где нет винотек, я говорю с официантами. Потому что здесь меня интересует рыночная, народная еда. В странах вроде Доминиканы, где туристы часто проводят время в отелях «все включено», важно выйти за пределы стерильной зоны «отель – бассейн», чтобы опять-таки поговорить с местными жителями, взять машину, остановиться в придорожной забегаловке и попробовать то, что едят местные жители. Иначе вы не узнаете о стране ничего.

И, конечно же, рынок. Если ты ничего не знаешь, не успел подготовиться к поездке заранее, то выясни, где ближайший рынок, встань пораньше и иди туда. Там всегда получишь первое представление о том, что это за страна, какова ее культура и гастрономия. Вкусно там, где самая длинная очередь!

Еще я люблю общаться с местными блогерами. Они могут показать хорошие места. Я ищу блогеров

загодя, пишу им письма, задаю вопросы, договариваюсь о встрече.

Еще один источник информации – гастрономические журналы. Например, в Jamie Magazine мы часто публикуем хорошие советы, потому что находим действительно знающих авторов. Я лично пользовалась посвященным Риму текстом из Jamie – и он не подвел. Рим – сложный для туриста город. Без подготовки ты рискуешь постоянно питаться чем-то посредственным».

Людмила Никитина, редакционный директор Jamie Magazine в России

Виноделы и производители спецпродуктов

Производители вин и деликатесов или их представители – ценнейший источник актуальной и нетуристической информации о гастрономии региона. Встретить их можно в Москве, Петербурге или любом другом крупном городе на тематических дегустациях, которые устраивают импортеры вина, винные бутики, гастрономические магазины, а иногда также и рестораны, трепетно относящиеся к выбору вина, а не только к кухне. Чтобы получать анонсы подобных мероприятий, подпишитесь на почтовую рассылку этих компаний или вступите в их группы в социальных сетях (ссылки есть на официальных сайтах).

Дегустации бывают бесплатные и платные. Выбирайте те, где мероприятие проводит представитель хозяйства лично. Не прогадаете. Например, на дегустации, организованной в Петербурге компанией – импортером вин старинного хозяйства Armagnac Lafontan, я познакомилась с представителем этого дома Филиппом, виноделом и автогонщиком родом из гасконского города Ош (родина реального Д'Артаньяна).

Филипп рассказал о кухне Гаскони, посоветовал лучшие рестораны и дал совет, как правильно сочетать арманьяк и местный сыр рокфор: «Берешь рокфор, сбрызгиваешь арманьяком. Делаешь глоток арманьяка и только потом пробуешь сыр». Такое можно услышать только от настоящего gourmet, как называют тонких ценителей гастрономии во Франции.

Импортеры вина в России, на новости которых стоит подписаться:

Alianta Group (http://alianta.ru);
Академия вина (http://wine-academia.com);
Arsenal (http://www.arsenalwine.ru);
Винотерра (http://www.vinoterra.ru);
DP-Trade (http://www.wine-dp-trade.ru);
Ладога (http://www.ladogaspb.ru);
Марин Экспресс (http://www.marexwine.ru);
Millenium (http://www.mwine.ru);
ОКВ (http://okb-wine.ru);
Simple (http://simple.ru);
FORT (http://www.fortwine.ru).

Глава 4
Разработка вкусного маршрута

Гастрономические путешествия требуют более тщательной предварительной подготовки, чем обычные. Одно дело – купить билет на экскурсионный автобус и совершить стандартную обзорную поездку по Парижу. Совсем другое – подарить себе день французского *joix de vivre*, «праздника жизни», который останется с тобой навсегда.

Выпить кофе и съесть самый слоистый и свежий круассан в богемном районе Марэ, устроить вместо второго завтрака дегустацию и перепробовать все фермерские сыры и домашние паштеты на «очень местном» рынке Aligre, поглазеть на модерновые интерьеры парижских кафе начала XX века в музее Карнавале (Musée Carnavalet), совершить путешествие во времени и устроить гала-обед, погрузившись в роскошь, стиль и позолоту ресторанов Прекрасной эпохи (например, Le Train Bleu на вокзале Сен-Лазар). И завершить день в винном баре модного формата *cave à manger*[11]. Это симбиоз магазина, бара и кафе, где вам обеспечен персональный подход, винный ликбез при необходимости, авторские коллекции вин, невысокие «магазинные», а не «ресторанные» цены, вкусные закуски и фирменная французская атмосфера наслаждения бытием.

Как и в любом туристическом городе, в Париже местные жители скрываются от иноязычных толп в местах «для своих», где вкуснее и дешевле. Но если раньше для социализации парижане предпочитали поход в ресторан и полноценный ужин с вином, то сегодня они все чаще встречаются за бутылкой вина, сопровождаемой набором легких закусок.

Так появился демократичный формат винных баров cave *à* manger, где функции кависта[12], сомелье и бармена выполняет один и тот же человек. Он же, как правило, и владелец заведения. Эти бары предлагают интересные вина, сделанные в небольших хозяйствах, где виноделы вкладывают все силы и средства в сам продукт, а не в маркетинг. Поэтому здесь всегда встретишь вино с лучшим соотношением цена/качество.

Найти и отличить такие места от обычных кафе и баров непросто. Попробуйте для начала вот эти проверенные адреса в квартале Марэ.

Le Barav
6 Rue Charles-François Dupuis
Модный, но непретенциозный бар. В коллекции более 300 наименований вин из всех регионов Франции.

Les caves de Prague
8 Rue de Prague
Интеллигентский бар-магазин «возле дома» с хорошим выбором вин и фермерскими сырами и колбасами с соседнего рынка Алигр.

Les Marcheurs de Planète
73 rue de la Roquette
Парадом планет руководит компанейский весельчак Ян. «Выбор вин по бокалам зависит от моего настроения. Пять-шесть позиций красных. Несколько белых и игристых. Может быть и больше. Как пойдет».

La Trinquette
67 Rue des Gravilliers

Бар, открытый тремя друзьями из Лангедока с целью продвижения родных вин в столичные массы.

Как вы понимаете, рассчитывать на случайность и удачу в гастрономическом путешествии не всегда стоит. Поэтому так важна домашняя работа, о которой мы говорили. Но как превратить список интересных и вкусных мест в логичный и удобный маршрут?

Хочу сразу предупредить: универсального алгоритма здесь нет. Мы все уникальны. Живем, едим и путешествуем с разной скоростью. Но я постараюсь рассказать о тех приемах, которые помогут в любой поездке.

Куда?

Для начала давайте поговорим о том, как выбрать место для путешествия людям, которым недоступна роскошь самим определять время отдыха. Можно воспользоваться одним из двух способов:

1. **Выбирать, исходя из погодных условий.** Я рекомендую не штудировать туристические сайты с общим описанием климата по сезонам, а воспользоваться двумя

специализированными ресурсами, посвященными погоде в разных странах: TheBestTimeToVisit.com и Weather Underground.

На сайте по адресу http://www.thebesttimetovisit.com выбираем месяц, на который запланирована поездка, и получаем список стран, где в это время погода наиболее комфортна (по мнению редакции и робота-аналитика). Можно выбрать конкретную страну и посмотреть, как там меняется погода от месяца к месяцу.

На https://www.wunderground.com получаем доступ к погодному архиву по странам, позволяющему узнать, какая погода была в выбранном регионе в соответствующие дни в прошлом, позапрошлом и прочих годах. Напишите в поисковом окне название региона или города, выберите вкладку History и введите нужную вам дату и год.

2. **Использовать гастрономические критерии.** Food-турист больше ориентируется на сельскохозяйственный или промысловый календарь, чем на туристический. Март – май – сезон производства сыра в Тоскане. Конец ноября – разгар «охоты на трюфели» в Пьемонте. Февраль – пора ловли морских ежей в Провансе. Декабрь – январь – идеальное время для изучения арманьяка в Гаскони. Приехать весной на Пасху в Испанию – значит, что у вас есть уникальный шанс попробовать оригинальную монастырскую кухню.

Туристы же, имеющие возможность запланировать отпуск на любой месяц по своему усмотрению, часто предпочитают август. Но для гастрономических путешествий это, как правило, неинтересный период. Весенние травы и ранние летние ягоды и фрукты уже отошли, осенний урожай еще не поспел, множество ресторанов закрыто на летние каникулы, рынки работают реже и т. д. О том, на что стоит ориентироваться при выборе подходящего времени для поездки, будет рассказано в следующей главе «Календарь гастрономических праздников». (См. также «Праздники сезонных спецпродуктов во Франции в подразделе „Правило „CCC“: сезон, спецпродукты, специалитеты“ главы 2.)

Совет

Если вы хотите совершить поездку в Европу и совместить сразу всё: хорошую погоду, теплое море, щедрую гастрономию, низкие цены и «комфортное» количество туристов вокруг, то ваш регион –

Средиземноморье, а сезон – сентябрь – октябрь.

Как?

Базовый алгоритм создания маршрута выглядит так:

1. **Ищем интересные места.** Где искать эту информацию, см. в главе «Готовимся к поездке: гастрономические ориентиры». О том, что искать, рассказывается в части «Что смотреть и что пробовать».
2. **Наносим найденные достопримечательности на карту.** Наиболее удобный сервис для создания маршрутов – maps.google.com (не забудьте сделать учетную запись, чтобы сохранить маршрут). Смотрим, как складывается наш путь.
3. **Проверяем информацию о каждой точке.** Выходные дни, часы работы, лучшие дни и время для посещения. Проверьте календарь национальных праздников, чтобы не приехать к закрытой двери. Если это популярный ресторан или ферма, время посещения которых нужно согласовать заранее, пишем письмо с соответствующей просьбой, указав удобную для вас дату. Подробную инструкцию по посещению фермы и образец письма на английском, итальянском и французском языках см. в главе 9 (подраздел «В гости к фермеру»).
4. **Составляем маршрут,** исходя из полученной информации. Учитывайте не только дату, но и день недели, чтобы, например, не запланировать визит в ресторан на день, когда тот закрыт. За точку отсчета берите ночь. Где вы ночуете – важно, потому что к этому месту «привязаны» ваше утро и вечер. Не устанавливайте жесткие временные рамки: гастрономические достопримечательности всегда связаны с людьми. Это удовольствие от нового знакомства, от неспешной беседы. А еще, как правило, сельские дороги, отказ GPS-навигатора, открыточные виды, провоцирующие частые фотоостановки и, как следствие, выход из графика.

Кольцо или линия. Чаще всего мы выбираем кольцевой маршрут, привязанный к месту прилета и вылета из страны. В этом случае у нас два варианта обратной дороги: 1) быстро, уже никуда не заезжая, вернуться тем же путем или 2) проложить

новый маршрут к исходной точке, захватив тем самым дополнительные достопримечательности (потребует больше времени).

Но не стоит забывать о возможности покупки авиабилета *open jaw* – когда города прилета и вылета разные. Это могут быть разные города в пределах одной страны или разные страны в пределах одного региона. Чаще всего такой перелет обходится дороже обычного. Но иногда разница в цене несущественна и компенсирована тем, что вы не тратите денег и времени на дорогу к первоначальному месту прибытия. Главный плюс линейного маршрута – возможность проехать дальше и посмотреть больше за тот же срок.

Open jaw, или «незамкнутый маршрут», – термин, часто используемый в авиаперевозках. Вместо обычной схемы – вылет из пункта А в пункт Б и обратно – вы выбираете маршрут с разными точками вылета. Из пункта А вы летите в пункт Б, после чего путешествуете внутри страны или нескольких стран, а обратный вылет совершаете из пункта В. В авиабилете будут указаны два перелета А – Б + В – А.

Чтобы посмотреть стоимость билета open jaw, нужно выбрать на сайте авиакомпании опцию «сложный маршрут», или «multiple destination».

Таким способом можно решать сложные маршрутные задачи.

Дано: две с половиной недели и желание увидеть как можно больше – Страну басков в Испании, Серебряный берег Франции, заглянуть в Бордо, посетить ферму, где выращивают гусей с «породистой» печенью, добраться до Лангедока и пройтись по любимым лавандовым полям Ван Гога в Провансе.

Найти: оптимальный маршрут.

Решение: создание линейного маршрута с начальной точкой в Бильбао (крупнейший город испанских басков) и конечной точкой в Марселе (столица региона Прованс).

Ответ: авиабилет open jaw «Санкт-Петербург – Бильбао» + «Марсель – Санкт-Петербург» и аренда автомобиля для передвижения по странам Европы.

Авиаперелет с пересадкой? С удовольствием! Мало кто любит летать с пересадками. Обычно мы стараемся, чтобы промежуток между рейсами был как можно короче. Но если время позволяет – почему бы не увеличить время стыковки до нескольких дней и не устроить себе дополнительное мини-путешествие, заплатив за билеты столько же или чуть больше?

Такие длительные стыковки – свыше 24 часов – называются стоп-овер (stop-over).

Например, вы собираетесь посетить остров Бали в Индонезии с 1 по 15 июня. Авиакомпания Singapore Air предлагает перелет из Москвы на Бали с пересадкой в Сингапуре. Чтобы получить стоп-овер в Сингапуре, вам надо выбрать опцию «сложный маршрут» и ввести следующую информацию:

«Москва – Сингапур. Вылет 1 июня.

Сингапур – Денпасар (аэропорт на о. Бали). Вылет 4 июня.

Денпасар – Москва. Вылет 15 июня».

Стоимость «сложного» билета будет не намного выше обычного. А вы посмотрите не только Индонезию, но и Сингапур – один из самых гастрономически богатых и разнообразных мегаполисов Юго-Восточной Азии.

Кстати, в некоторых случаях билет со стоп-овер стоит дешевле, чем обычный авиаперелет со стыковкой. Не бойтесь экспериментировать!

Глава 5
Календарь гастрономических праздников

Кладбище мексиканского городка Хохокотлан оцеплено полицейскими машинами. Все парковочные места заняты на несколько километров вокруг. Народ плотными рядами стекается к входу и растворяется в полумраке.

Внутри тысячи дрожащих огоньков свечей озаряют праздничные картины. Белые пятна мужских рубашек, цветные ленты в косах женщин. Надгробия под ковром из желтых бархатцев, заставленные сладостями, едой, напитками, фотографиями, игрушками.

Сегодня ночью начало главного народного праздника Dia de los muertos. День мертвых в Мексике – карнавал и феерия. Индейский праздник, превращенный испанскими священниками в День всех святых. Зажигательная смесь языческих ритуалов и христианских образов.

В течение двух дней Мексика встает с ног на голову. Ночь становится днем, кладбище – самым популярным местом в городе. Живые люди наряжаются мертвецами, а мертвые вроде как снова оживают – и вместе со всеми веселятся и учат живых не бояться смерти, потому что она не конец, а продолжение пути. Как верили майя, ацтеки, миштеки, сапотеки и прочие народы еще в доиспанские времена.

Поэтому обязательный поход на кладбище – не грустные поминки, а долгожданная встреча с родными. Возможность провести с ними время, а заодно и хорошо поесть, выпить и повеселиться.

Вокруг каждой могилы идиллия. Мужчины ведут беседу. Мама суетится, разливая мескаль (отличный самогон из агавы) и раскладывая на плитах закуску и традиционные сласти – калаверы, разноцветные сахарные черепушки. Бабушка травит анекдоты из жизни покойных. Дочки, наряженные ведьмами, играют в прятки. Младший спит, свесившись с плеча папы и размазав черно-белый грим по лицу. Он не просыпается даже при приближении марьячи, уличных музыкантов, поющих по заказу любимые песни усопших. В ночь, когда страна пьет, ест и гуляет до утра, марьячи делают полугодовую выручку.

Dia de los Muertos, День мертвых в Мексике начинается в ночь с 31 октября на 1 ноября и заканчивается поздно вечером 2 ноября. Повсюду

продают сладкий ароматный pan de muertos, хлеб мертвых с анисовыми семенами и апельсиновой эссенцией. В качестве основного блюда – mole negro, мексиканский вариант карри. Богатый пряностями соус к мясу или птице. Существуют десятки разновидностей моле. Черный моле особенно трудоемок в готовке.

Пикник на мексиканском кладбище, фламенко с виноделами в Андалусии, метание тунцов в Австралии. Праздничный календарь гастрономического туриста – карнавальная утопия, где время и правила относительны. Где новогодний стол накрывают каждый месяц, урожай снимают круглый год и где Великий пост, что Рамадан – всего лишь повод устроить очередное пиршество.

Для простоты гастрономические праздники можно разделить на две большие группы – «традиционную» и «современную».

Традиционный праздничный календарь (Новый год и Рождество; карнавально-пасхальный цикл; дни памяти святых покровителей; сбор урожая) неразрывно связан с религией и сельским хозяйством. А это значит, что в дело вступают сразу все системы летоисчисления, смена фаз Луны, положение звезд на небе и прочая астрономия вперемешку с историей. Но гастрономическому туристу такая пестрота только на руку. Можно отыскать праздник на каждый день в году и принять в нем участие! Зачем? Хотя бы для того, чтобы попробовать еду, которую готовят только в фестивальное время. Или для того, чтобы увидеть местных жителей не за работой, а на досуге. Чтобы принять участие в общем веселье и привезти часть этой радости домой в качестве сувенира.

Девять килограммов – вес замороженной тушки тунца для метания на фестиваля Тунарама. Рекорд дальности броска, 37 метров, не побит с 1998 года. Тунарама проходит в январе в Порт-Линкольн, Австралия (http://www.tunarama.net).

Современные праздники – пестрая мешанина из фестивалей, придуманных энтузиастами или же умными маркетологами как ответ на активный интерес мировой аудитории к еде во всех ее проявлениях: от кулинарного мастер-класса в городском парке до блинных гонок.

***Блинные гонки* – популярное развлечение во время английской «масленицы». Участники получают сковороду и блин. Они должны пробежать дистанцию**

400 метров, одновременно подбрасывая и переворачивая блин на сковороде.

Новый год и Рождество

Двенадцать виноградин в Испании, семь сакральных продуктов на букву «С» в Иране, сумаляк в Узбекистане, радуга разноцветных соусов в Индии, малазийский салат и-санг, который едоки перемешивают сообща, подкидывая в воздух все ингредиенты и выкрикивая пожелания удачи. Если задаться целью узнать, какую «счастливую» еду подают в разных странах в канун Нового года, придется отмечать этот праздник ежемесячно.

Первого января больше всех веселятся христианские страны. Затем от грохота фейерверков сотрясается китайская часть мира, празднующая Новый год по лунному календарю. Торжества длятся две недели и обычно приходятся на конец января – середину февраля. Мусульмане начинают новый отсчет в день весеннего равноденствия, навруз (наурыз, ноуруз) – 21 или 22 марта. В Таиланде, Камбодже, Лаосе новый год встречают в начале апреля. Индийский новогодний праздник Дивали отмечают осенью в октябре – ноябре. Это официальный выходной не только в Индии, но и в Малайзии, Сингапуре, Мьянме, на Маврикии и Шри-Ланке.

Праздничный сумаляк в Узбекистане готовят несколько дней. Сначала проращивают зерна пшеницы. В этом секрет сладости блюда, хотя в его составе нет сахара. Варка сумаляка – коллективное действо с песнями и плясками. Празднующие роют ямы под гигантские казаны, разжигают костры. В казан кладут пшеницу, сладкую воду из отжатых пророщенных зерен, муку и камни (чтобы блюдо не подгорало). Готовят всю ночь 10–12 часов. Наутро сумаляк напоминает густой кисель. Его разливают по пиалам и предлагают всем в качестве подарка и пожеланий всех благ в новом году. Кто нашел в пиале камень – загадывает желание. Точно сбудется.

Правда, что касается христианских стран, для гастрономической поездки лучше выбрать не Новый год, а Рождество. Потому что именно в эти дни там на стол ставят все самое вкусное, традиционное и интересное. Конечно, иностранцу не так-то просто попасть «внутрь» Рождества. Это по-прежнему очень семейный, приватный праздник (не забываем про

возможность стать гостем – см. главу «Гастрономические ловушки»). Зато всегда можно попробовать рождественское меню в местных ресторанах или особые блюда и десерты на рынке, в лавках и магазинах.

Карнавально-пасхальный цикл

Пасха и весь цикл сопутствующих событий – самый щедрый на впечатления и угощения праздник в христианском мире. В отличие от нежного уютного Рождества карнавально-пасхальные празднества гремят на весь мир, от столичных городов до незаметных на карте деревушек. Жители сначала объедаются и балагурят на карнавалах, потом каются в содеянном во время Великого поста, устраивают пышные процессии в Страстную неделю и садятся за богатый, заставленный блюдами-символами пасхальный стол. И делают все максимально открыто, приглашая каждого гостя разделить с ними пир, пост и снова пир.

Карнавальная неделя – еда без забот и ограничений. Языческое обжорство, сладкий сдобный грех в последнюю неделю перед Великим постом. В России ее называют масленичной. Нашу любовь к блинам разделяют в Великобритании, Ирландии и Канаде, особенно выделяя последний день этой недели – Блинный день (*Pancake Day*), или Покаянный вторник[13] (*Shrove Tuesday*), но чаще встречается более говорящее название – Жирный вторник[14] (*Fat Tuesday*). Это жирное разгульное время – отличная возможность для путешественников увидеть местную жизнь в другом свете. Игровом. Перевернутом. Зазеркальном. И если при слове «карнавал» вы вспоминаете всего два города – Венецию и Рио-де-Жанейро, самое время расширить карнавальную географию! Традиция буйно провожать зиму жива во многих странах Европы: в Бельгии, Германии, Греции, Голландии, Дании, Испании, Португалии, Франции, на Мальте.

«Для меня самое интересное праздничное время в Италии – карнавал. Все знают про Венецию. Гораздо меньше туристов знают о карнавале в Виареджо. Хотя он второй по значению в стране. Очень красочное событие: парады, маски, гигантские куклы из папье-маше. И конечно много карнавальной еды. Жареной, „вредной“ и вкусной!»

Элла Мартино, профессиональный повар и дегустатор оливкового масла, создатель сайта ellamartino.ru

В том, что касается красочности и веселья карнавалов, Старому Свету не уступают страны – бывшие имперские колонии в Африке и Латинской Америке, где к христианству примешана щедрая порция местных обрядов. В Мексике больше 200 городов устраивают шествия и пиршества. Боливийский карнавал в Оруро и массовое костюмированное безумие в колумбийском городе Барранкилья даже получили статусные «отметки» от ЮНЕСКО как объекты нематериального культурного наследия человечества. Карнавальные традиции Жирного вторника с особым размахом чтят на юго-востоке США, в многонациональном штате Луизиана. Карнавал в Новом Орлеане, столице Луизианы, ежегодно собирает больше миллиона любителей хлеба и зрелищ.

500 000 «королевских пирогов» (сладкая сдоба, внутри которой спрятана кукольная фигурка на счастье) съедают посетители новоорлеанского

карнавала.

После карнавала и поста приходит время садиться за пасхальный стол. В отличие от беспорядочного карнавального чревоугодия, Пасха – это еда со смыслом, буквальное поглощение символов христианства, причащение. Это наиболее консервативный праздник, когда ты получаешь шанс стать кулинарным археологом и попробовать блюда, хранимые в народной памяти столетиями.

Главные блюда на Пасху

Аргентина. «Паскуалина» – закрытый пирог с хрустящей корочкой и сочной начинкой из шпината и рикотты. В момент закладки начинки в него аккуратно разбивают несколько яиц (обязательный символ Пасхи) и закрывают все крышкой из теста.

Греция. Цуреки – сладкая бриошь, щедро пропитанная вишневой и ванильной эссенциями. Туда добавляют натуральную мастику, кардамон и разные специи. У каждой хозяйки собственная фирменная смесь.

Испания. Пасхальная мона – сладкие булочки с апельсиновой цедрой и розовой водой. В центре запечено вареное яйцо в скорлупе.

Италия. Пирог «Коломба» (голубка) с засахаренными фруктами. На самом деле в каждом итальянском регионе есть свое фирменное пасхальное блюдо. «Коломба» – то, что готовят по всей стране.

Мексика. «Капиротада» – хлебный пудинг, начиненный изюмом, гвоздикой и сыром. Как свойственно странам Латинской Америки, символика блюда прямолинейна. Так, например, палочки корицы напоминают о кресте Спасителя.

Дни памяти святых покровителей

Кроме больших религиозных праздников, весьма интересны связи местных жителей с небесной канцелярией на региональном уровне. При подготовке к поездке имеет смысл выяснить, какой именно святой «опекает» тот город или деревню, куда вы направляетесь. После чего проверьте, когда у этого святого «именины». В странах, где религия по-прежнему играет важную

роль в повседневной жизни (например, в Италии, Испании, Индии, Таиланде), и особенно в сельскохозяйственных регионах день покровителя деревни или города – один из главных общественных праздников.

> ***«В конце сентября Барселона празднует день покровительниц города Девы Марии и Святой Евлалии. La Mercè – масштабное событие. Целую неделю происходит куча разных интересных мероприятий. Я больше всего люблю масштабную дегустацию вина, которая проходит возле триумфальной арки Arc de Triomf. Множество виноделов со всей Каталонии специально приезжают сюда, оформляют стенды, и вы можете попробовать все виды местных вин. В том числе мою любимую каву, испанское „шампанское“. В дополнение к винам тут же предлагают продегустировать региональные сыры и хамоны».***
>
> ***Мария Астранд, food-блогер, http://www.barcelonafoodexperience.com***

Святого покровителя благодарят по-разному. Иногда с размахом, как это происходит в индийском штате Керала на празднике пурам, pooram. Когда на городские улицы выводят разряженных в перья и золото храмовых слонов, наряжают танцоров в костюмы диковинных божеств, оглушают зрителей грохотом барабанов и звоном колокольчиков, опьяняют цветом, шумом, звуком. И, конечно, предлагают ритуальную еду. (Дату каждого пурам вычисляют по особому календарю. Проще всего узнать про ближайший праздник в отеле, где вы остановились, или в местном туристическом офисе.) Либо это практически семейная трапеза за общим столом на главной площади (танцы по окончанию ужина обязательны!). Как, например, в умбрийской деревушке Лимиджано, где проживает всего 56 человек.

Раз в году, обычно в августе, лимиджанцы собираются вместе и готовят любимое умбрийское блюдо торта аль тесто – свежеиспеченные толстые лепешки из грубой муки. Разрезаешь ее вдоль, делаешь конверт, внутрь кладешь все самое вкусное, ветчину прошутто, запеченную свинину поркетта, сыр, жареный шпинат, вяленое мясо, и отправляешь в рот, пока хлеб еще горячий.

В Италии такие мероприятия называют словом *Sagra* (сагра), от латинского *sacrum* (священный). Их проводят практически в каждом населенном пункте. Если в этот момент оказаться рядом –

никто не прогонит. Наоборот, усадят за стол, накормят и будут с удовольствием общаться.

Еще три-четыре десятилетия назад сагра представляла собой обычный сельский камерный праздник. Все жители деревушки или небольшого города собирали заранее общую кассу – на закупку продуктов для праздничного стола, на костюмы и организацию любительского представления или церковного шествия. В назначенный день на главной площади выставляли столы, котлы, сооружали сцену… И два дня веселились: пили, танцевали и, конечно, ели. Готовили любимые блюда и продукты. То есть те самые специалитеты и спецпродукты, которыми славилась именно эта местность.

С развитием туризма итальянцы смекнули, что сагра – отличная приманка для путешественников и ради того, чтобы попробовать особенную еду в традиционном антураже, туристы готовы приехать в любую глушь. Чем дальше от больших городов, тем интереснее. Тем подлиннее.

Так постепенно сагра, праздник в честь святого покровителя, превратилась в фестиваль блюда или продукта, характерного для этой местности. Что понятнее и привлекательнее для туриста – «фестиваль рыбы» или «праздник Сан-Фортунато»? Кто знает, что Сан-Фортунато – покровитель рыбаков? Что в рыбацкой деревне Камольи неподалеку от Генуи местные жители раз в году, в день небесного покровителя рыболовов, выносят на площадь огромные сковороды, жарят рыбу, поют песни и гуляют дотемна? Сегодня же Sagra del Pesce, фестиваль рыбы в Камольи, бывший праздник в честь Сан-Фортунато, собирает во второе воскресенье мая тысячи приезжих.

Бывают сагры лимонов, лука, артишоков, цикория, соленых оливок, каштанов, трюфелей, лесных грибов, клубники, картофеля, рыбы. Сагры, воспевающие традиционное блюдо региона или деревни. Сагра тортеллини, сагра запеченной свинины поркетты, сагра сладкой нуги торроне.

Две тысячи литров – объем фестивальной сковороды в Камольи. Диаметр – 4 метра.

Это бесплатное мероприятие. Потратиться придется только на еду, которая стоит значительно меньше, чем в ресторане. Система оплаты как в кафе быстрого питания. Сначала вы платите в специальной кассе, где получаете чек. Отдаете чек официанту и показываете ему столик, за которым станете ждать заказа. Будьте лояльны к сервису! Кассиры, официанты и весь обслуживающий персонал – непрофессиональные волонтеры, жители деревни. Те небольшие деньги, что они получают во

время сагры, как правило, идут на благотворительность или на поддержку муниципальных проектов вроде покупки реквизита для деревенского театра.

Сагры отмечают круглый год, но самый горячий сезон – с мая по начало октября, когда погода благоприятна для посиделок и танцев под открытым небом. Обычно праздник устраивают в выходные дни. Ежегодно в Италии проходит от 10 000 до 20 000 сагр.

Совет

Некоторые сагры стали так популярны среди туристов, что потеряли свое первоначальное обаяние, превратившись в многолюдные тематические фестивали. Что тоже весело, но не так «традиционно». Если хотите настоящей глубинной Италии – выбирайте небольшие деревни и сагры, чествующие малоизвестные блюда и продукты. Информация о праздниках есть на официальных туристических или муниципальных сайтах города/региона. Ищите слова sagra или festa. Всегда можно написать письмо с вопросом на адрес регионального туристического офиса. Есть сайты, где собрана информация по всей Италии. Например, http://www.sagreneiborghi.it предлагает список из 3171 сагры.

Сбор урожая

Многие традиционные праздники на тему еды связаны с сельскохозяйственным циклом. А главное событие для земледельца – окончание жатвы. В конце сентября – октябре Грузия отмечает ртвели: пьет, поет и говорит тосты по случаю сбора винограда. В мае все на острове Бали увешано флагами по поводу праздника Деви Сри, в честь окончания сбора риса. В октябре Израиль неделю празднует суккот – памятные дни, связанные с историей народа, и одновременно национальный праздник урожая.

Сбор винограда отмечают даже в центре Парижа. На Монмартре, где сохранился единственный «городской» виноградник, устраивают концерты, дегустации, танцы и показы мод (http://www.fetedesvendangesdemontmartre.com).

Совет

По понятным причинам праздники сбора винограда – самые веселые. Проходят во всех винных регионах. Для поиска лучше использовать ключевые слова на языке той страны, куда вы собираетесь отправиться. Ищите:

• **по-французски:** fêtes des vendanges + название региона;

• **по-испански:** fiesta de la vendimia + название региона;

• **по-итальянски:** festa della vendemmia + название региона;

• **по-английски:** wine harvest festival + название региона.

Современные праздники: едим вместе

В 2015 году сайт Eventbrite, крупный международный сервис по продаже билетов, провел исследование среди наиболее активной части своих пользователей. В опросе участвовало больше 5000 представителей «поколения миллениалов» в возрасте от 18 до 33 лет. Оказалось, что большинство молодых людей (80 %) обожают «праздники еды». В течение года они посещают как минимум три гастрономических мероприятия. И настроены делать это еще чаще.

Еда – доступное средство поднять настроение и получить яркие эмоции. А если это блюдо, приготовленное шефом специально для тебя? Шефом, родом из Самарканда, жарящим горячие, ароматные шашлыки из баранины с прозрачными каплями курдючного жира и щепоткой свежемолотой зиры («В Самарканде такие еще поискать надо, сестра!»)? Если шашлыки ты делишь с друзьями? Или подсаживаешься за стол к незнакомцам, которые тут же становятся добрыми знакомыми? Потому что шашлык объединяет!

Плюс каждое мероприятие – это новые знания и навыки. Дегустации, лекции и мастер-классы шефов, историков, ресторанных критиков, путешественников. Для начинающего гастронома и опытного ценителя. Разве такое пропустишь?

Популярные темы современных гастрономических фестивалей:

• **Национальная кухня.** Прекрасная возможность увидеть страну в ее самой «вкусной» ипостаси. И чем больше в стране людей разных национальностей, тем интереснее! На

сингапурском фестивале Singapore Food Festival (http://www.yoursingapore.com) можно за один присест «проехаться» по всей Юго-Восточной Азии.

• **Спецпродукты региона.** Фестиваль устриц в Голуэее – второй по популярности (среди туристов) праздник Ирландии после Дня святого Патрика. В 1954 году на фестиваль пришло всего 34 человека. Сегодня сюда съезжаются 22 000 любителей устриц, за несколько дней уничтожающих несколько тонн морепродуктов (http://galwayoysterfestival.com).

• **Специалитеты, традиционные блюда.** В шотландскую деревушку Каррбридж можно поехать только ради названия фестиваля – Мировой чемпионат по приготовлению овсянки! Все серьезно, страсти кипят. Победитель получает золотую палочку для размешивания каши (http://www.goldenspurtle.com).

• **Фермерские и органические продукты.** Размер имеет значение. Slow Food, организация защитников традиционных продуктов и технологий их производства, каждый год в Турине проводит свое главное мероприятие – Terra Madre Salone del Gusto. В течение пяти дней город живет высококультурной насыщенной гастрономической жизнью, смакуя лучшую итальянскую еду (http://www.salonedelgusto.com).

> ***«Праздник Terra Madre Salone del Gusto в Турине – часть большой программы Terra Madre („Мать-земля“), запущенной Slow Food несколько лет назад с целью сохранить биоразнообразие планеты, находящееся сегодня под угрозой. Ведь зачастую уникальные региональные сорта растений и виды животных не такие „продуктивные“, как того требует современная экономика. И фермеры отказываются от них и переходят на универсальные высокоурожайные сорта. Terra Madre ищет подобные исчезающие редкости и, когда находит, строит вокруг них „крепость“, президиа. Команда местных энтузиастов готова безвозмездно способствовать сохранению такого культурного наследия, как национальная кухня. Как говорил итальянский писатель Итало Кальвино, мы можем передать детям разные ощущения, сделать фотографию здания, записать музыку, нарисовать картину. Но мы не в состоянии передать вкусы и запахи, если их уже не существует. Вот почему Slow Food создает моду на локальные продукты, рестораны региональной кухни, фестивали и ярмарки фермерских продуктов. Так мы***

сохраняем вкусы и запахи нашей истории. Для наших детей».

Виктор Майклсон, глава московского отделения (конвивиума) Slow Food в России

Slow food, неспешная еда, – некоммерческий союз гастрономических энтузиастов. Локальный протест группы итальянцев во главе с Карло Петрини (в 1986 году они устроили демонстрацию против строительства ресторана McDonald's в историческом центре Рима) за прошедшие 30 лет превратился в международное движение, объединяющее больше 160 стран. В том числе и Россию. Главная цель Slow food – сохранить биоразнообразие планеты и культурные традиции, напрямую связанные с гастрономией. Для чего создана специальная программа помощи фермерам и каталог «Ковчег вкуса», аналог Красной Книги для продуктов. А еще запущены образовательные программы в разных вузах, проводятся «вкусные» мероприятия, выставки и праздники (http://www.slowfood.com).

Современные гастрономические фестивали разнообразны по форме. Фестиваль уличной еды. Фестиваль еды на колесах, где повара готовят на специально оборудованных автомобилях. Фестиваль ресторанов, где у вас есть возможность на одной площадке попробовать блюда множества разных шефов. Дурашливые состязания вроде проходящих на празднике Томатина в испанском городе Буньоль, когда участники обстреливают друг друга помидорами. Еда и музыка, еда и танцы, еда и вино. Каждый год организаторы придумывают что-то новое, чтобы соблазнить избалованную публику.

Отдельно стоит выделить фестивали высокой авторской кухни и конкурсы для профессиональных шефов, такие как Madrid Fusion (Испания), Mistura (Перу), Omnivore (Франция). Это возможность увидеть кулинарных мастеров современности за работой. Попасть в «академию гастрономии», где создают еду будущего, прогнозируют вкусы следующих поколений, восстанавливают рецепты далекого прошлого, открывают неизвестные миру суперпродукты. Это кулинарный авангард, цирк и ученый совет одновременно. Для полноты ощущений рекомендован уровень гастрономических знаний выше среднего и хорошее знание основного языка той страны, где проходит событие.

Для поиска информации о событиях используйте источники

из главы «Готовимся к поездке: гастрономические ориентиры».

«Tast a la Rambla – популярный летний фестиваль в Барселоне. 50 лучших ресторанов (с каждым годом все больше) выходят „на улицу“. В центре города, мы зовем этот район Las Ramblas, появляются десятки столов, где прямо при вас шефы готовят авторские блюда. В июне проходит Terrace week. Отели и другие здания с открытыми террасами на крышах предлагают культурно-гастрономическую программу. Еда, концерты, выставки – все на высоком уровне во всех смыслах слова. В июле и августе барселонцы отправляются на Sala Montjuïc. Вообще, это кинофестиваль под открытым небом, но местные жители уже давно используют его как повод устроить пикник на природе».

Мария Астранд, food-блогер, http://www.barcelonafoodexperience.com

Десять популярных фестивалей и событий от Анны Кукулиной, гастрономического редактора журнала Simple Wine News

Март

Fête du citron

Фестиваль лимонов во французской Ментоне с парадом скульптур из цитрусов, музыкальной программой и салоном всевозможных блюд из лимонов.

Fuori di Taste

Во Флоренцию ездят на Taste – огромную ярмарку всех важных тосканских продуктов сразу, от оливкового масла до сыра и колбас.

Июнь

Vlaggetjesdag

На «День флагов»[15] в Голландии тысячи людей съезжаются в прибрежные городки вокруг Гааги, чтобы попробовать «новую селедку» и посмотреть на обширнейшую развлекательную программу, которая включает что угодно, от фольклорных танцев до пляжного футбола.

Август

Maine Lobster Festival

Фестиваль омаров в штате Мэн, куда в 2015-м приехало 30 000 человек наесться лобстеров на год вперед. Но вообще в Америке таких фестивалей тысячи – можно найти праздник любого продукта, от чеснока до варенья.

Copenhagen Cooking

Масштабное ресторанное мероприятие посвящено кухне Копенгагена. В 2016 году оно даже вышло за пределы города и страны – часть акций прошла в шведском Мальмё и даже Эльсиноре. Но основное веселье все-таки остается в датской столице: от экскурсий на рынки и кофейных дегустаций до дегустаций датских сыров в сочетании с аквавитами.

Сентябрь

Fête de la Gastronomie

Каждый год у этого французского фестиваля «Праздник гастрономии» новая столица, в которой и проходит основная часть программы со звездными мишленовскими поварами. Но так или иначе в фестивале принимает участие вся страна.

Belgisch Bierweekend

Во время «Бельгийского пивного уик-энда» в Брюсселе вся площадь Гран-Плас занята шатрами нескольких сотен пивоваров. Жители и туристы отмечают «Пивные выходные».

Октябрь

Eurochocolate

Многие ездят на праздник «Еврошоколад» в Перудже всего один раз – потому что невозможно съесть столько сладкого без угрызений совести, а не съесть – невозможно, ведь выставляются лучшие шоколатье мира. Часть программы предназначена для профессионалов, но множество мероприятий придумано для широкой публики.

London restaurant festival

Лондонский ресторанный фестиваль фактически стал родоначальником формата, предполагающего, что множество хороших ресторанов представляют специальное недорогое меню, чтобы дать возможность всем желающим познакомиться с их кухней. В

мероприятии принимают участие больше 300 ресторанов. В 2015-м фестиваль посетили около 50 000 человек.

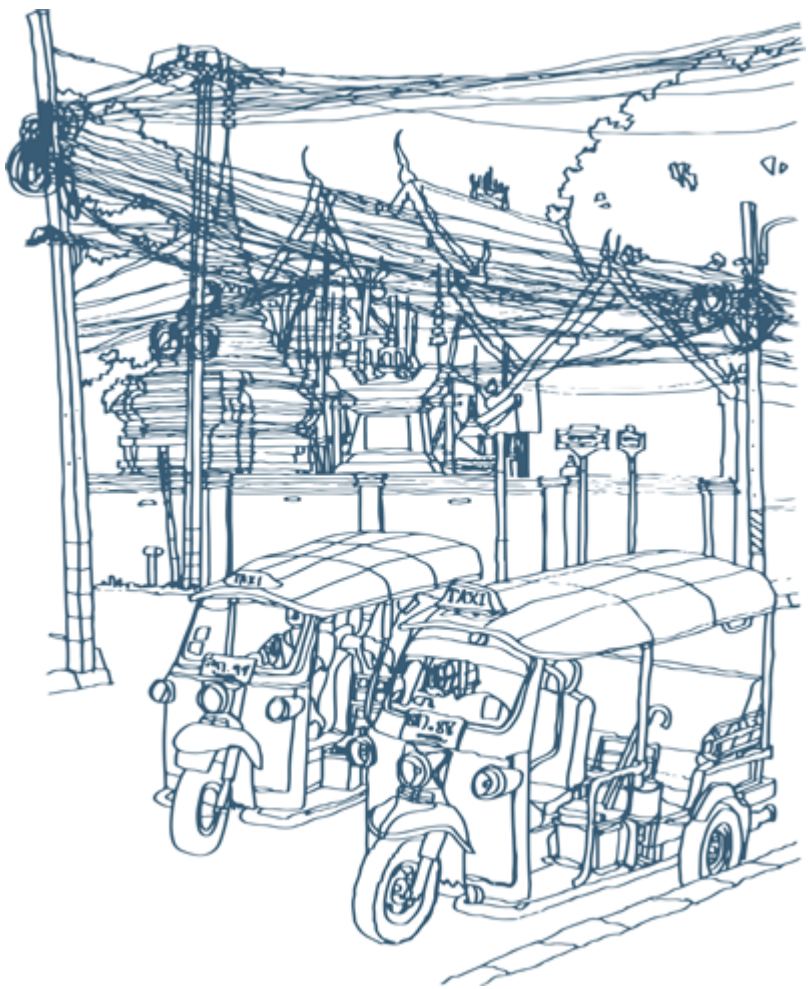
Ноябрь

Salon du Chocolat

Более компактный, чем Eurochocolate, «Салон шоколада» в Париже, тем не менее собирает около 500 шоколатье, кондитеров, а также всех, кто имеет отношение к производству шоколада, – от фермеров, выращивающих какао-бобы, до дизайнеров, оформляющих фантастические торты и космического вида шоколадные конфеты.

Глава 6
Безопасность. Еда без последствий

Уличная еда в Таиланде – провокация. Раздражение всех рецепторов. Яркий свет лампочек, подвешенных над тележками, и огонь жаровен. Крики продавцов, музыка, клаксоны автомобилей. Толчея жующих, ждущих, глазеющих местных жителей, которые закончили рабочий день, радостно растерянных туристов, мотоциклистов, перекусывающих прямо в седле, играющих детей и спящих собак.



Популярные продавцы шашлычков-сатаев окружены дымной завесой и очередью желающих получить свой набор бамбуковых щепок с нанизанными на них крохотными осьминогами и целыми

кальмарами, кусочками курицы в маринаде из пряных трав и свинины в медово-соленой глазури.

Переходим к столам с лапшой пад тай, жареным рисом, запеченной в соли рыбой, салатами из папайи, вялеными креветками, корзиночками из банановых листьев, внутри которых может оказаться что угодно – карри с побегами бамбука, соленые рыбки размером с ноготь мизинца, сладкий рис с кокосовым молоком.

Самые живописные прилавки у торговцев фруктами. Золотые манго и ананасы, розовые питайи, влажно-желтые дольки хлебного дерева, гроздья лонгана, щетинистые красно-зеленые рамбутаны, звездчатые карамболы. Очищены, уложены на пластиковые поддоны. В комплект входит палочка, чтобы не пачкать руки, и пакетик с сахаром, смешанным с чили, – тайским усилителем вкуса.

Цены смешные. В пересчете на российскую валюту от 20 рублей за шашлычок до 300 за целую рыбу. Как пройти мимо? Как не попробовать все подряд?!

Результат? Бывает по-разному. Один человек спокойно продолжает отпуск, а другой переходит на постельно-туалетный режим, обвиняя национальную кухню и уличных торговцев во всех пищеварительных грехах. Но так ли виновата в этом еда?

Советы врача

«Стандартные „туристические“ проблемы с желудком по большей части не связаны с едой, – говорит Олег Боровушкин, врач-гастроэнтеролог с 20-летним опытом работы. – Основная причина недомоганий в поездках – резкая и неправильная смена климата. Чем она существеннет (из зимы сразу в лето), тем серьезнее надо отнестись к поездке с медицинской точки зрения».

Не желаете портить себе отпуск? Хотите насладиться национальной кухней? Вот простые советы, которые помогут избежать большинства «проблем с животом».

Подготовьтесь к поездке. Посетите стоматолога и гастроэнтеролога (для женщин рекомендовано посещение гинеколога).

По сведениям доктора Боровушкина, «в России каждый третий человек не подозревает о том, что у него кислотозависимое заболевание! Проблема в том, что многие «болячки» не болят. Человек ничего не чувствует и не знает о болезни. В индуистской медицине врачи

делят органы на быстрые и медленные. Первые быстро заболевают и быстро выздоравливают. Вторые медленно заболевают, редко себя выдают и не скоро выздоравливают.

Головной мозг, сердце, почки – быстрые органы. А, к примеру, печень, желудок, кишечный тракт – медленные».

Переключитесь на другой климат без стресса. Исключите или сведите к минимуму употребление алкогольных напитков до и во время авиаперелета. Алкоголь – дополнительный стресс для желудка. По приезде не бросайтесь на новую еду. В первый день ограничьтесь привычной для вас пищей. Не переедайте!

Смените воду. Поменяйте воду внутри вашего организма. Буквально. Вы приехали в страну с другой водой. Так что важно сначала сменить воду, а затем уже кардинально менять пищевые привычки. В жарких странах пейте больше, чем вы привыкли дома.

«Если в Санкт-Петербурге, – рассказывает Боровушкин, – я пью минимум два литра воды в день, то в Азии – три-четыре литра. При таком потреблении переключение организма на "чужую" воду происходит за два дня. После чего можно смело есть что угодно. И скорее всего, никаких последствий у вас не будет. Кстати, часто "туристическая диарея" возникает на фоне обезвоживания организма, а вовсе не от еды».

Помните про богиню Гигиею. Элементарное правило гигиены «мойте руки перед едой и после еды» – действительно лучшая защита от возможных проблем.

Помимо смены климата среди причин, способствующих «слабости» туристического желудка, стоит упомянуть пребывание в условиях высокогорья (на высоте выше 3000 метров над уровнем моря). Если вы собираетесь в Анды поглазеть на стаи фламинго среди вулканов или попробовать картофель и киноа непосредственно на их родине, выучите слово «сороче». На языке индейцев кечуа (основной язык общения в андском регионе) так называется высотная болезнь, связанная с кислородным голоданием. Классические признаки сороче – вялость, отдышка, головная боль и расстройство желудка.

Превентивные меры: не лежать, двигаться, но не напрягаться,

пить больше жидкости (негазированной), не переедать (особенно на ночь) и не злоупотреблять алкоголем. Запастись таблетками soroche pills (продаются в каждой местной аптеке). И пить чай из листьев коки, предлагаемый повсеместно. Он не оказывает наркотического воздействия, но работает как легкий стимулятор и усиливает способность легких абсорбировать кислород. Купить коку можно в магазине или на рынке, а в гостиницах ее предлагают к завтраку. Это легальный продукт, разрешенный к употреблению на высокогорьях Чили, Аргентины, Боливии и Перу.

Жители Анд употребляют коку с незапамятных времен. Испанские конкистадоры не уничтожили эту полезную культуру и активно использовали в рационе рабочих на высокогорных рудниках. Дело в том, что кока позволяет работать даже в самых тяжелых условиях: она снижает аппетит и повышает трудоспособность.

По мере акклиматизации сороче, как и морская болезнь, отступает. Чтобы сделать акклиматизацию мягкой, по возможности набирайте высоту постепенно. Проведите пару дней на уровне 2500–3000 метров. Этого достаточно, чтобы приучить организм к кислородному голоданию.

Если вы уже заболели

Диета, но не голодание! Если есть возможность, день-два придерживайтесь классической диеты № 1 по Певзнеру[16]. Упрощенно это бульон с хлебными сухариками (из белого хлеба). В Азии, где иногда сложно найти обычный куриный бульон, используйте простой вареный рис без каких-либо добавок. Главное – ешьте! Не морите ослабленный недомоганием организм голодом. Дайте ему энергию, чтобы быстрее побороть болезнь.

Обильное питье. Пейте много воды. Обычной воды! Исключите газированные и любые сладкие напитки.

Не употреблять алкоголь. При отравлениях и поносах следуйте этому правилу безоговорочно. Слабый алкоголь (пиво, освежающий спритцер – белое вино с газированной водой и пр.) – тоже алкоголь. Хотите быстрее выздороветь – исключите из рациона абсолютно все алкогольные напитки.

Ферментная поддержка. «Я никогда не назначаю препаратов от диареи вроде лапедиума и прочих, – говорит врач-гастроэнтеролог Олег Боровушкин. – Как правило, не нужны антибиотики или пробиотики. Лучше всего в случае с туристическими недомоганиями работают современные

пищеварительные ферменты. Это микрогранулы, упакованные в прозрачную капсулу, предназначение которой – предупредить растворение препарата в желудке и донести его до кишечника (поэтому, например, мезим малоэффективен). Желудок выполняет лишь подготовительную и резервуарную функцию. Хотите нормально переваривать еду, а значит, избежать недомоганий – в вашем кишечнике должно быть достаточно ферментов».

Аптечка для food-туриста

Что взять с собой на случай недомогания:

• современные пищеварительные ферменты (креон или микразим);

• сорбенты (белый уголь, карболен, смекта);

• лоперамид – если вы боитесь попасть в ситуацию «час до экскурсии/парома/поезда, а из туалета не выйти», данное лекарство – временное решение, принимайте его только при крайней необходимости;

• квамател, нексиум или санпраз – эти препараты для лечения кислотозависимых заболеваний (язвенной болезни, хронического панкреатита и т. д.) стоит взять с собой на всякий случай, помня про высокий процент людей, не подозревающих о своих болезнях.

«Бояться есть острую еду – глупость. Если вы не больны, если доктор не рекомендовал вам определенную диету, то перец чили, кайенский перец и любые пряности не принесут вам никакого вреда. Наоборот! Это колоссальное количество витаминов, микроэлементов, внутренних энзимов, полезных для пищеварения. Пряная еда раздражает желудок и заставляет его работать на полную мощность по обеззараживанию поступившей пищи.

Снять лишнюю остроту с пищевода лучше всего любым кисломолочным продуктом или съесть ложку вареного риса. Недаром рис в Азии всегда присутствует на столе как основное блюдо. Все остальное – это «то, что едят с рисом». Ешьте так, как это делают местные жители, и проблем не будет».

Олег Боровушкин, врач-гастроэнтеролог

Часть II
Что смотреть и что пробовать

…Потому что, не вкусив тамошней пищи, я не могу понять тамошнюю жизнь, вообразить, о чем думают и как рассуждают местные люди.

Умберто Эко,

предисловие к книге Елены Костюкович

«Еда. Итальянское счастье»

Гастрономический туризм многолик по форме и содержанию. Болтовня с всеведущими продавцами на рынке в Бордо. Беседа с сотрапезниками в тосканской траттории. Обмен рецептами с поваром кафе на тайском острове Ланта. Рыбалка с индонезийскими рыбаками. Сортировка винограда с боливийскими поденщиками в Аргентине. Кулинарные курсы и мастер-классы известных шефов, «деликатесные» музеи, фермы и винодельни, карнавалы и праздники в честь сбора урожая. И, конечно же, завтраки, обеды и ужины в «правильных» ресторанах.

В этой части:

• Рынок – интерактивное действо и часть истории и культуры.

• Рестораны вместо туроператоров. Как совершить кулинарное путешествие в пространстве и времени, не выходя из-за стола? Где искать интересные рестораны?

• Агротуризм. Как забронировать домик в деревне.

• Визит на ферму. Кто создает сыр и вино в Тоскане, выращивает лаванду в Провансе, разводит устриц в Аркашоне, и как попасть к этим фермерам в гости.

• Винный туризм для начинающих.

• Кулинарные курсы. Берем шеф-повара в экскурсоводы по стране.

• Еда и искусство. Поход в гастрономические музеи.

Глава 7
Рынок: интерактивный гастрономический спектакль

Воскресным утром за стойкой передвижной рыночной лавки сидит разношерстная публика. Мужчины в костюмах, фермеры в комбинезонах, компания после ночных гуляний, старики с продуктовыми тележками. Перед каждым – тарелка с устрицами и бокал с белым бордо.

Рынок на набережной Шартрон (Marché des Quais, работает по воскресеньям с 7:00–14:00) – один из самых популярных в Бордо. В первую очередь из-за устричных прилавков. Утренний улов привозят из Аркашонской бухты, что в 60 километрах от города. Продавцы без устали вскрывают одну за другой прохладные, пахнущие морем устрицы, успевая обсудить с завсегдатаями все сплетни и новости. По соседству виноделы разгружают ящик за ящиком, готовясь к торговле.

Жарко. Белое идет нарасхват.

Булочники выкладывают поленницы из багетов. Колбасники развешивают колбасы связками и кольцами. Сыровары раскладывают лотки с пахучими сырами: мягкий козий сыр Banon, обернутый в листья каштана, сливочного цвета головки Cabécou de Rocamadour в деревянных лотках, укрытый в тонкую бумагу от солнца Le Bleu de Causses, весь в мраморных синих прожилках благородной плесени. Каждый прилавок – законченный натюрморт, возле которого стоит гордый автор в ожидании похвалы зрителей.

Десять утра. Рынок кишит посетителями. На территории протяженностью не более 300 метров представлены все радости жизни по гуманным ценам «от производителей». Сами производители одаряют улыбкой даже неповоротливых иностранцев, из-за которых к прилавку образовалась очередь. Впрочем, к туристам относятся снисходительно – им задают наводящие вопросы и помогают сделать выбор. Так, например, при покупке мягкого сыра фермер уточняет, когда вы собираетесь его есть. И в зависимости от ответа подбирает продукт нужной консистенции.

Ближе к полудню атмосфера жизнерадостности достигает пика. Играет музыка, солнечные лучи падают сквозь прорехи тентов. Река пахнет морем, вино – цветами, а жизнь – удовольствием.

Рынок (и не важно, где он находится – в Бордо, Флоренции, Тбилиси, Бангкоке, Марракеше или Оахака-де-Хуарес) – это культурный институт, место встреч и проведения досуга. Реинкарнация древнегреческой агоры, где турист получает редкую возможность оказаться в гуще местной жизни и принять в происходящем непосредственное и незабываемое участие.

Несмотря на натиск супермаркетов и сетевой торговли, традиционные рынки не теряют своего шарма и по-прежнему популярны. И дело тут вовсе не в моде на экологически чистые и полезные продукты. Секрет стабильности рынков в том, что они помогают обрести и сохранить чувство национальной идентичности. Важное ощущение причастности и близости к родной земле. К определенному терруару[17]. К месту, где уникальные условия – микроклимат, география, ландшафт, история, вкус воды, цвет неба и прочие важные мелочи – определяют индивидуальность живущих здесь людей и помогают им найти себя в стремящемся к унификации глобальном мире.

В поисках этого ощущения я и хожу на рынок в каждом городе и каждой деревне. Лучше всего – рынок выходного дня. Еще лучше – фермерский рынок. Идеально – специализированный сезонный рынок, как, например, знаменитые «жирные рынки» Дордони, *marchés au gras*[18], где собираются производители деликатесного фуа-гра.

К тому же с практической точки зрения визит на рынок – самый простой способ обозреть все гастрономическое разнообразие региона. Возможность бесплатно попробовать сезонные продукты и специалитеты, узнать домашние рецепты, особенности производства, а еще получить бесценные советы относительно того, где в городе варят лучший кофе, пекут вкусный хлеб и готовят региональные блюда. Фермеры плохого не посоветуют. Главное – не стесняйтесь! Найти общий язык можно даже с помощью жестов и улыбки.

Информацию о рынках и днях их проведения часто публикуют на официальных туристических сайтах, в путеводителях (перечитайте главу 3 о гастрономических ориентирах). Наиболее надежный источник – это, конечно же, местные жители или офис туристической информации.

Как правило, на рынок лучше всего приходить рано утром, к открытию. Продавцы более активны, выбор больше, туристов меньше. Готовьте мелкие купюры и монеты – торговцы не жалуют крупные купюры и крайне редко принимают к оплате банковские карты.

«Для меня посещение любого места на Земле

начинается с рынка. На рынке вы увидите те продукты, которые выращивают, ловят, добывают в этом регионе. На рынках всегда скопление кафе, закусочных, в которых подают ту еду, которую местные жители едят из поколения в поколение.

Не знаете язык? Пытливого человека везде поймут, и он всегда сможет объясниться, хотя бы показать пальцем на то, что ему нравится. К тому же у нас есть Интернет. Вы увидели незнакомое название, записали, ввели в компьютер, перевели на русский, прочитали про этот продукт и все поняли. Или сфотографировали, разместили у себя на странице в соцсетях, и кто-нибудь обязательно ответит, что это и зачем. Очень просто!»

Арам Мнацаканов, шеф-повар, ресторатор, телеведущий, автор гастрономических гидов по Европе и путеводителя St. Petersburg, I love you

Разновидности рынков

Я составила эту классификацию, чтобы показать, сколь разными бывают рынки. Для каждой категории я выбрала наиболее ярких представителей, ориентируясь на свой личный опыт гастрономического туриста.

Чрево страны. Оптовые рынки мегаполисов – это размах и гипнотическая атмосфера слаженной работы гигантского организма, чрева страны.

Токийский рыбный рынок Цукидзи – государство площадью с половину Ватикана[19]. Тунцы весом полтонны, рыба ценой миллион долларов, наглядная энциклопедия моря – от сердца кита до икры осьминога, самурайские сцены с мечами и высокохудожественная разделка «левиафана». А еще это 1700 лавок, 60 000 работников и продавцов и 3 000 000 кг морепродуктов, продаваемых ежедневно.

Расписание рабочих дней смотрите на сайте http://www.tsukiji-market.or.jp. Территория открыта для туристов с 9:00. Лучше прийти к 8:00, позавтракать в одном из суши-баров (самая свежая рыба в городе) и отправиться наблюдать за жизнью рыночного гиганта.

Наденьте немаркую одежду и закрытую обувь. Полы влажные, много воды, тающего льда. Пропускайте автокары, не мешайте

погрузке товара. Не трогайте рыбу и другой товар и не используйте вспышку фотоаппарата, чтобы не мешать работе торговцев.

Городские рынки. Классика жанра. Чем теснее отношения города и еды, тем живописнее будет рынок.

На рынке Mercado 20 de Noviembre мексиканской «столицы гастрономии» Оахака-де-Хуарес (кстати, это местные индейцы первыми «приручили» маис, чили, тыкву, бобы и кабачки) чувствуешь себя варваром в центре цивилизации. Красная, голубая, фиолетовая, белая кукуруза, десятки видов картофеля, фасоли и помидоров. Почетные ряды отданы сушеным перцам чили. Охапки, вязанки, штабеля этих фруктов стеной встают между продавцом и покупателями.

Продавец чили – энциклопедист. Если удастся его разговорить, услышите цикл лекций. Узнаете, что точное количество видов и сортов мексиканских чили не известно даже экспертам, называющим цифры от десятков до сотен позиций. Что чили не перец (плод лианы Piperaceae), а фрукт (плод растения Capsicum) и его используют не для придания остроты, а для усложнения вкуса блюда. Что вкус чили зависит как от сорта, так и от степени зрелости, метода сушки и региона, где он выращен.

Рыночные площади и улицы. Если стационарный городской рынок работает ежедневно, то на площадях и улицах его устраивают, как правило, раз в неделю. Обычное городское пространство в назначенный день преображается. Исчезают тротуары и проезжая часть, появляются прилавки, шатры, столы, бочки, тележки и лавки-фургоны.

Специализация рынка напрямую зависит от специализации региона. Если на воскресном рынке Marché des Quais в Бордо главная роль отдана аркашонским устрицам, то звезды субботнего рынка в центре Сарла-ла-Канеда – это фуа-гра, козьи сыры, утиное и гусиное конфи.

Фермерские рынки. Главное отличие этого рынка от обычного: за прилавком стоят не продавцы, а сами производители, фермеры, что для туриста означает более глубокое культурное погружение. Такие рынки не бывают ежедневными, потому что фермеры – очень занятые люди.

Стоит учитывать, что «фермерский» не значит автоматически «органический». Хотя шансы на покупку здесь «чистых» продуктов выше в разы.

Условно фермерские рынки можно разделить на три группы:

1. Рынки, превратившиеся в модное место в «большом городе». Таков, например, замечательный рынок Ferry Plaza Farmers Market в Сан-Франциско (рабочие дни: суббота, вторник, четверг). Или воскресный копенгагенский Torvehallerne. где прилавки фермеров соседствуют с популярными ресторанами и кафе.

2. Рынки аграрных кооперативов или региональных властей. Возможно, здесь меньше уделяют внимания стилю и упаковке, зато больше – продуктам и специалитетам. В Мадриде подобный рынок раз в месяц организует сельскохозяйственная палата (Cámara Agraria), предоставляя редкостную возможность попробовать на вкус продукты и вина, которых не увидишь даже в столичных гастрономических бутиках. Расписание рыночных дней смотрите на http://www.camaraagraria.org.

3. Традиционные рынки, куда приезжают окрестные фермеры сбывать продукцию. К сожалению, это уже вымирающий вид. Современные крестьяне предпочитают более эффективные стратегии продаж, и «старорежимные» фермерские рынки стоит искать в небольших нетуристических городках и деревнях.

Помните, что гастрономия – живая среда, где не бывает застывших во времени форматов. Маленький деревенский рынок может стать модным местом притяжения горожан. Или же разрастись до рынка аграрных кооперативов. Постоянные перемены дают возможность новых открытий и стимулируют интерес пытливых гастрономических путешественников.

«Этнографические» рынки. Большой деревенский рынок в районном центре (особенно это касается экзотических стран) – уникальная возможность узнать о народностях и племенах, скрытых в обычное время от глаз туриста.

Каждое воскресенье в городке Лаомэн (глухой юг китайской провинции Юньнань) проходит большой рынок-событие, куда съезжаются жители ближних и дальних деревень.

Проходя меж торговых рядов, словно листаешь красочную книжку с национальными нарядами и экзотическими физиономиями. На торжище собираются представители около десятка разных национальных меньшинств. Зависть берет при взгляде на вышивку платков народа йи, на серебряные уборы хани, пышные шляпы яо, стильный крой нарядов мяо. Плиссированные юбки, сексапильные шорты, затейливые блузки, жилетки. Все сделано, покрашено, вышито и сшито вручную. В качестве украшений модницы предпочитают все яркое – перья, мех, крашеную шерсть, ленты – и все, что позвякивает и

побрякивает, – колокольчики, бубенчики, монетки. Часто можно увидеть головные платки, расшитые старинными серебряными французскими, бирманскими и индийскими монетами. Память о колониальном прошлом!

Плавучие рынки. Вместо торговых улиц – каналы или реки. Вместо прилавков – лодки. Плюс цвет, запах, вкус, жара и шум Юго-Восточной Азии. Вот что такое плавучий рынок.

Большинство туристов в Бангкоке отправляются смотреть рынок Damnoen Saduak. Я же советую остановить выбор на плавучем рынке Amphawa. Это любимый рынок выходного дня самих бангкокцев. «Венецианские» каналы, променады вдоль старинных деревянных домов-лавок, радостная суета и самое главное – еда.

Весь спектр тайской «высокой» уличной кухни, где каждая лодка – отдельная специализация. На жаровнях, установленных прямо внутри лодок, готовят гребешков, крабов, омаров, делают лапшу с устрицами, рис с креветками, вок с овощами, нарезают фрукты, лепят десерты и обольщают всеми доступными средствами. Пока от съеденного не станет тяжело дышать. В этот момент посетители рынка ослабляют пояса, делают большой вдох, берут микрофон и поют караоке.

Рынок наиболее активен и живописен в выходные дни. Добраться можно на маршрутках от площади Victory Monument. Время в дороге около 1,5 часа.

Ночные рынки. Ночные рынки чаще всего устраивают в жарких странах – температура воздуха в это время суток более комфортна. Из-за царящей на этих рынках атмосферы ночной праздности они предназначены скорее для развлечения, чем для серьезных покупок. Поэтому здесь больше разнообразной уличной еды, безделушек и зрелищ, чем собственно рыночных товаров.

Дым коромыслом, шум, гам, барабаны, национальная музыка, заклинатели змей, мятный чай в промышленных масштабах, жареные бараны, пареные улитки. Марракеш использует потенциал «восточного колорита» на полную мощность. И центр этой жизни – ночной рынок на площади Джемаа-эль-Фна.

Специализированные рынки. В эту категорию входят такие привычные нам рынки, как рыбный, мясной, овощной, рынок специй, а также рынки с более узкой специализацией. Последние функционируют в странах, прославившихся как производитель или продавец конкретного продукта или ингредиента.

Сырный рынок в голландском Алкмаре (впрочем, как и рынок

сыра в Гауде и Эдаме) больше похож на аттракцион. В этот день главная городская площадь вся покрыта головками сыра, уложенными прямо поверх булыжников. Фотогеничное зрелище!

Приходите загодя, чтобы занять выгодную наблюдательную позицию. Пробуйте, фотографируйте, получайте удовольствие, но сам сыр все-таки лучше купить в магазине, подальше от площади: сыр тот же, а цена будет ниже. Рынок проходит каждую пятницу с конца марта по начало сентября с 10:00 до 12:30 (http://www.kaasmarkt.nl).

Рынки – архитектурные достопримечательности. Это двойная выгода для путешественника – когда содержание и форма на равных соревнуются за внимание туриста. Именно такое воздействие оказывают и элегантные модерновые конструкции европейские рынков (мадридского Mercado de San Miguel и барселонской La Boquería, центрального рынка Флоренции, берлинского Arminiusmarkthalle), и архитектурные игры с национальным колоритом в бывших советских республиках (купольный базар Чорсу в Ташкенте), и фотогеничные рыночные пространства, переосмысленные современными архитекторами (Markthal в Роттердаме, Mercat Santa Caterina в Барселоне).

Глава 8
Ресторан как часть культуры

Непонятно, как это получается, но первое, что ты видишь сразу после приземления в Ереване, – накрытый стол. На нем шашлык и кебаб, любовно уложенные на подушку из лаваша. Еще свежий сыр, корзина с охапкой кинзы, рейхана[20], мяты, тархуна. И, конечно, глиняный кувшин с молодым вином.

Вокруг счастливые лица, гул разговоров, журчание льющихся напитков. Да, от крепости Эребуни, прародительницы города, остались одни камни. Старый Ереван истерся от времени, землетрясений и войн. Зато настоящий, живой Ереван здесь: внутри любимых армянами отдельных ресторанных комнат-кабинетов, в проемах которых оживают картины в духе Пиросмани (пусть он и грузин, но никто не рисовал восточные застолья лучше него), в открытых летних кафе, за домашним или праздничным застольем.

В Армении вообще больше сидишь, чем стоишь. Больше ешь, больше пьешь и дольше не пьянеешь. Потому что гигантские размеры порций и кувшинов компенсируются национальным неспешным обслуживанием.

«Счооот? Щаааас», – произносит официант с невероятной смесью акцента, недоумения по поводу такой спешки (всего три часа посидели), а также легкой жалости к людям, вынужденным покидать этот праздник жизни.

Еда – универсальный язык, понятный и доступный каждому. С его помощью можно быстро и вкусно понять любую страну. Учить такой язык – одно удовольствие. Алфавит освоишь при первом же посещении рынка, а выйти на беглый уровень общения помогут самые доступные для туристов «языковые курсы» – рестораны.

«Еда – это способ общения».

Энрике Олвера, знаменитый мексиканский шеф, последователь новой кухни Мексики

В хорошем ресторане вы получаете не только вкусную еду, приятную атмосферу и не менее приятное общение с персоналом, но и энергетический заряд, какой бывает при соприкосновении с предметами и событиями искусства. В этот момент вы вступаете с этой страной, с этим местом, genius loci, в диалог. И вы становитесь ближе друг другу. Срабатывает гастрономическая

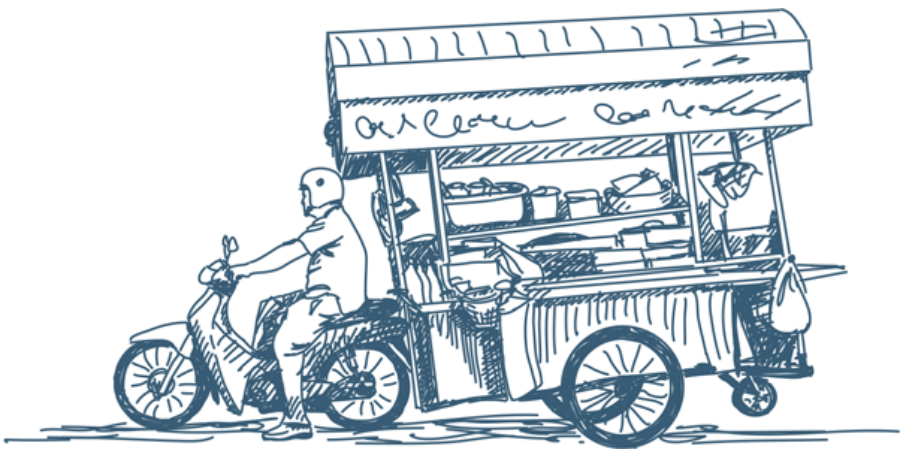
алхимия, где важен каждый ингредиент: продукты, авторское «прочтение» традиционных рецептов, запах из кухни, вид из окна, интерьер, архитектурные детали.

В окрестностях Лондона есть старинный паб. Настоящий *public house*, сохранивший традиции первых общественных питейных заведений времен Шекспира. И его когда-то массивный каменный порог, протертый за столетия ногами местных жителей буквально до дыр, говорит об Англии и культуре общения ее жителей куда больше, чем любой исторический сериал канала BBC. Найти такие места – задача и удача гастрономического туриста.

Единой стратегии того, как выбирать рестораны для погружения в культурный контекст страны, не существует. Но есть простые приемы, которые повысят ваши шансы на успех:

1. Не делите рестораны на низкие и высокие, копеечные и дорогие. Пробуйте по возможности все. Уличная кухня и высокая гастрономия – не противоположности, а части единого целого.

2. Используйте формулу «классика, авангард и разнообразие». Подробнее о ней написано ниже…



Данный алгоритм позволит получить наиболее полное впечатление о гастрономической (и не только) культуре страны.

Классика, авангард и разнообразие

Начните с классики. Не бойтесь показаться банальным! Отыщите в Неаполе лучшую пиццу и пасту алла путанеска (alla

puttanesca), в Лионе закажите петуха в вине и лионские колбасы, в Мараккеше – тажин и кускус. Главное – подготовиться перед поездкой, почитать о кухне того региона, куда вы собираетесь, о сезонных блюдах и продуктах (см. главу «Правила гастрономического туриста») и помнить про опасность стереотипов и ресторанов-ловушек (см. главу «Гастрономические ловушки»).

Совет. Ir de tapas [21]

Классикой может быть не только еда, но и формат ее поглощения. В Испании традиция ir de tapas насчитывает сотни лет. Это скорее способ встретиться и пообщаться с друзьями и соседями. По вечерам (любимые дни – четверг, пятница и суббота) испанцы не сидят дома, а выходят на улицы, где за каждой дверью – небольшой бар. Там на стойках выставлены тарелки с закусками, выложенными маленькими, на один-два укуса, порциями. Это и есть тапас – краеугольный камень испанской гастрономии. Съесть тапас, запить бокалом вина, перейти в соседний бар и повторить. И так, пока силы вас не покинут. Непременно в компании друзей, общаясь со всеми без остановки и активно радуясь жизни. Вот что такое ir de tapas.

Лучшие в Испании тапас делают баски. Этот факт подтвержден не одной мишленовской звездой. В Басконии за €2–6 создают произведения искусства: фуа-гра на подушке из хамона, гребешок с салатом из припущенных в чернилах каракатицы и крохотных кальмаров, омлет с соленой треской и зеленым перцем, печеный картофель, фаршированный свиными щечками и посыпанный ванильной солью. Список бесконечен. Но будьте внимательны! Свободолюбивые баски считают себя отдельной страной, отдельным народом. И язык у них свой. Поэтому в баскских барах просите пинчос, pintxos. А если приглашаете кого-нибудь на традиционную прогулку по барам, используйте слово «потео», poteo. Что касается вина, то если хотите гулять как местный – заказывайте в Испании символьное вино региона. В Басконии – слегка «газированное» легкое чаколи, в Андалусии – сухой херес фино или манзанилья. В Каталонии популярна кава, испанский

аналог шампанского.

И не выкидывайте зубочистки, которые скрепляют каждый бутерброд! Бармен выставляет счет по количеству зубочисток на вашей тарелке.

Бабушкина и мамина кухня, аристократические версии национальных блюд, классическая высокая гастрономия – это основа: традиционные продукты, рецепты, обычаи, земля. Это то, на чем выросли местные жители. Краткий курс истории, без которой не понять современность.

Например, в Аргентине чрезвычайно популярны субпродукты. В традиционном аргентинском асадо[22] часто встречаешь полный набор: почки, печень, кишки, сердце, тестикулы. Особенно выделяют зобную железу, molleja. Ее зажаривают до хрусткой корочки, оставляя внутри деликатную текстуру. Любовь к потрохам аргентинцам привили гаучо, рожденные в считавшихся неравными браках белых людей и индианок. Не принимая снисходительного отношения к себе в обществе, они уходили в пампу на свободные заработки, приобретали скот и кочевали вместе со своими стадами по зеленым просторам. Жили на выручку от торговли коровьими кожами и мясом. На продажу они отдавали лучшие куски туши, а сами чаще всего ели то, что оставалось. Сегодня настоящих гаучо как класса не существует. Их заменили актеры, разыгрывающие для туристов симпатичные сценки из жизни в позапрошлом веке. Но привычки гаучо остались в крови аргентинцев. Гастрономическая ДНК сильнее времени.

Следующий этап культурного погружения – переход от классики к авангарду. Это то, что называют новой или современной кухней. Новая перуанская, тайская, французская, итальянская, русская кухня. Традиционная гастрономия показывает историческую перспективу, а современная – открывает то, что занимает и волнует местных жителей прямо сейчас.

Одна из ключевых ресторанных тенденций сегодня – поиск национальной идентичности, связь с историей в масштабе как целой страны, так и семьи. Добавьте к этому повышенное внимание к экологии, здоровью и ответственному отношению к природе – и можно назвать наше время идеальным для гурманов. Никогда еще передовая гастрономия не была так близка людям и заботлива. Недаром современные шефы все чаще берут на себя, помимо основной функции, еще и «общественную нагрузку».

Так, например, Массимо Боттура, самый знаменитый шеф в Италии, помог региону Эмилия-Романья[23] пережить последствия

землетрясения. В 2012 году в Эмилии-Романья были разрушены склады пармезана. Пострадало более 600 ферм и 37 сыроварен. Некоторые фермеры оказались на грани разорения. Массимо совместно с консорциумом сыроделов организовал «вечер пармезана». Через телевидение и интернет-каналы он попросил всех, кому небезразлична Италия и ее кухня, купить пармезан и приготовить блюдо по особому рецепту, который он разработал для этого события. И вот, 27 октября 2012 года 25 000 человек из разных стран мира одновременно готовят ризотто с пармезаном и перцем. «В этот день высокая гастрономия превратилась в высокий социальный жест», – говорит Массимо Боттура.

Вирхилио Мартинес, звезда новой перуанской кухни и шеф лучшего ресторана Латинской Америки (по версии рейтинга The World's 50 Best Restaurants), основал исследовательский проект Mater Iniciativa. Команда Вирхилио регулярно выезжает в труднодоступные регионы Перу в поисках неизученных полезных растений, минералов и веществ, которые столетиями используют индейцы как для еды, так и для оздоровления. По данным ученых, в лесах Амазонки растет более 30 000 разновидностей растений. Обнаруженные «сокровища» попадают в меню Central, главного ресторана Вирхилио. Таким образом шеф знакомит с самобытной культурой Перу международную аудиторию. Его идея – помочь перуанским фермерам, предоставить индейцам источник средств существования. И в то же время «создать для посетителей ресторана ощущение нашей страны. В Перу, поднимаясь от берега моря к вершинам Анд, спускаясь с высокогорья к Амазонке, вы проходите множество экосистем. В дегустационном меню вы узнаете их на вкус. 18 экосистем! У каждой оригинальный вкус, который вы до этого никогда не пробовали».

Уникальные продукты – одна из весомых причин побывать в ресторане авторской кухни. Мода (а точнее, уже общественный интерес) на локаворство[24], экологию и поддержку небольших, честных фермерских хозяйств провоцирует современных шефов на поиск и отбор не просто лучших, а исключительных продуктов. В меню и на кухнях ресторанов обретают новую жизнь забытые крупы, «музейные» сорта овощей, старинные рецепты, техники готовки.

Мир профессиональной гастрономии разворачивается от глобального рынка в сторону подсобного ресторанного хозяйства (коптильни, бочки для засолки, помещения для вяления мяса и рыбы) и почти семейных отношений с небольшими фермами, охотниками и собирателями.

«С нами работает миколог. Это профессиональный грибник. Он знает 40 сортов съедобных грибов только в Ленинградской области. Это что-то невероятное! Мы будем делать сезонные сеты из этих грибов, дегустационные сеты. Но на полноценное меню не хватит – это редкий продукт!»

Игорь Гришечкин, шеф-повар ресторана «КоКоКо», Санкт-Петербург

Интерес к редким сортам растений и породам скота помогает восстановить биоразнообразие планеты. Поэтому, увидев в меню ресторана высокой кухни кашу из полбы[25], делайте заказ смело. Это не просто мода, это ваше участие в мировом экопроцессе.

«Тайская кухня была сильно упрощена за последние полвека. Смотрите, в этом популярном остром салате ям осталось 10 ингредиентов. А должно быть 25. Мы восстанавливаем оригинальные рецепты, возвращаем нашей кухне тонкость и сложность, блеск золотой эпохи Сиама».

Би Сатонган, шеф-повар ресторана Paste, Бангкок

Но самое важное, чем привлекают рестораны авторской и современной кухни, – то, что ты попадаешь в среду увлеченных, неравнодушных, страстных и влюбленных в профессию и окружающий мир людей. Такими характеристиками обладает хороший шеф. И эту энергию, это вдохновение он передает доступным ему способом – создавая еду, которая останется в памяти гостя как одно из лучших воспоминаний о путешествии.

Третий элемент формулы «классика, авангард, разнообразие» связан с тем, о чем говорилось в подразделе «Долой консерватизм!» главы 2. Используйте все гастрономические возможности страны. От скромного лотка торговца жареной лапшой в сингапурском центре Hong Lim (лучший – это дядюшка Ng Chin Chye, ориентируйтесь на самую длинную очередь) до изысканного бранча в бильярдной гостиной исторического отеля Raffles. В первом случае вы увидите в действии молодую сингапурскую демократию (страна обрела независимость в 1965 году), во втором – перенесетесь в колониальное прошлое этого островного государства.

«Хотите увидеть настоящую, а не туристическую

Армению? Идите в Mirzoyan Library. Я не знаю более самобытного места в Ереване! Это заведение Карена Мирзояна, самого титулованного армянского фотографа, обладателя нескольких премий агентства Magnum. „Библиотека“ оккупировала второй этаж и просторный деревянный балкон дореволюционного дома на улице, названной в честь артиста Мгера (Фрунзика) Мкртчяна. Гордость кафе – коллекция из сотен альбомов и книг о фотографии, которую Карен Мирзоян собирал десятилетиями. Сейчас книги в дар „библиотеке“ передают его друзья и коллеги из Бейрута, Тегерана, Берлина, Москвы и Лос-Анджелеса. Выбор напитков соответствует атмосфере и вкусу публики. В Mirzoyan Library делают лучший на всем постсоветском пространстве джин-тоник. Также у Мирзояна едва ли не самый интересный во всем Закавказье выбор виски. В „библиотеке“ наблюдаешь истинную ереванскую интеллигенцию, в которой не последнюю роль играют репатрианты из Америки и Ливана: на балконе в любой момент можно встретить компанию джазменов, писателей, поэтов, журналистов и университетских преподавателей, спорящих на двух, а то и трех языках».

Григор Атанесян, шеф-редактор журнала Esquire Russia

Цена вопроса

Как говорит аргентинский шеф Френсис Моллманн: «Людям нужны противоречия, контрастные ощущения. В любви, сексе, еде, музыке, в одежде – во всем. Картошка с луком может быть столь же роскошна, как блины с севрюжьей икрой. Вы можете получить чудесные вещи как за большие деньги, так и за ничтожные».

Пообедать в Бангкоке в NAHM, одном из лучших ресторанов Юго-Восточной Азии, можно за €30–40. Дегустационный сет в культовом итальянском ресторане Osteria Francescana в Модене, где правит кухней Массимо Боттура, стоит €180. Цена перуанского путешествия вместе с Вирхилио Мартинесом в ресторане Central в Лиме – €398 с человека. Обладая одной звездой Michelin, гонконгское традиционное кафе Tim Ho Wan просит с посетителей €2–4. Невозможно провести сравнение. Это разный опыт. Всегда уникальный. Совет один: по возможности

испытайте весь предлагаемый спектр впечатлений. Не пожалеете.

> ***«В 2014 году я была на Андаманских островах. Мой знакомый, живущий там уже полгода, пригласил меня на местный рынок попробовать дошу, хрустящий блин из ферментированной рисовой муки. Место оказалось даже не местом, а криво сколоченным прилавком. На нем сковорода. Позади сковороды – древний смешной дед, хозяин заведения. Очень маленький стол, две табуретки и книга отзывов, которой дед очень гордится. Вот и весь ресторан. На взгляд иностранца, все выглядит довольно страшно и немного антисанитарно. Но здесь готовят лучшую дошу на острове, и народ сюда ходит постоянно. Дед нынешнего „шефа“ готовил дошу, его отец готовил. Ему самому за 70. И последние 60 лет он готовит дошу. И это действительно вкусно. И атмосфера уникальная! Хозяин с тобой общается, рассказывает истории, задает вопросы. Такие места мне интересны не меньше, чем мишленовские рестораны. Это очень разные вещи, но с ними связан новый любопытный опыт».***
>
> ***Маргарита Беляева, главный редактор Restoclub.ru***

Если бюджет ограничен, а хочется побаловать себя особенным рестораном с авторской кухней, выбирайте завтрак. Утреннее меню в разы дешевле вечернего, а впечатления не менее яркие. Иногда даже ярче, чем в привычное «ресторанное» время.

> ***«Завтрак – вот, что больше всего говорит о культуре города, где ты находишься. Например, в Лондоне я люблю ресторан Wolseley. Это такая колониальная Англия. Стиль во всем – от ложечки до сахарницы. В Париже Café de Flore, сохранившее богемную атмосферу начала XX века. В Италии это бесчисленные кафешки, где ты пьешь кофе, стоя у стойки. В Копенгагене завтраки напоминают тебе о ценности простых и важных вещей. Мне понравилось место, где всего два столика. Там пекут сумасшедше вкусный хлеб. Набрасывают на ломоть хлеба свежие продукты (рыбу, мясо, овощи). И вы получаете лучший сэндвич и чашку кофе. Чудесное начало дня!»***

Эдуард Мурадян, ресторатор, создатель ресторана «ЕМ», Санкт-Петербург

Вообще, критерий «дорого/дешево» слишком субъективен. Я предпочитаю оценивать заведение, исходя из соотношения цена/качество. Что приятно, ресторанов, предлагающих высочайшее качество за честную цену, становится больше и больше. Все благодаря высокой конкуренции на этом рынке.

Рестораны по интересам

Всеобщая любовь к танго в Буэнос-Айресе объясняется тем, что мелодия танца созвучна сладкой меланхолии, свойственной жителям городов с непростой судьбой. В Лиссабоне это состояние зовут *saudade*, в Александрии – *ennui*, в Стамбуле – *hüzün*. В Буэнос-Айресе – *mufa*.

Mufa – тоска и мечты человека, потерявшего или не нашедшего то, что он любит. Страдания влюбленного, разлученного с возлюбленной. Воспоминания иммигранта о доме.

В эпоху процветания Аргентины на рубеже XIX–XX веков сотни тысяч европейцев ежегодно высаживались на берега молодого государства. За короткий срок приезжие вытеснили коренное население, и Буэнос-Айрес стал городом иммигрантов из Старого Света. Их ностальгия была положена на ритм танго, а годы превратили тоску в светлую грусть, которой так любят предаваться нынешние аргентинцы – потомки итальянцев, немцев, французов, ирландцев, – сидя за столиком уличного кафе.

Кафе – важнейший институт столичной культурной жизни. Каждый день за чашкой кофе или бокалом вина люди собираются, чтобы обсудить политику, экономику, любовь, смысл бытия, футбол, погоду и национальную идею.

Зеркала, подернутые патиной. Канделябры и витражные потолки. Барная стойка, отделанная латунными вставками. Интерьеры кафе и баров Буэнос-Айреса созданы в то время, когда в Европе пышно цвел стиль ар-нуво, а серьезные инвесторы рассматривали Аргентину как новый мировой финансовый центр вдалеке от войн и кризисов. Здесь стремительно строили новый Париж. И столь же скоротечно эту затею бросили. Потому что к тому моменту мировое внимание переключил на себя другой город – перспективный, динамичный и гораздо более удобно расположенный Нью-Йорк.

Сегодня Буэнос-Айрес – ожившая греза о Париже Хемингуэя. Местные кафе более парижские, чем их прототипы. Запах свежих

газет (аргентинцы по-прежнему чтут бумагу), кофе и медиалунас, местных круассанов. Внушительный официант преклонных лет и непреклонных принципов стоит за антикварным кассовым аппаратом. А за окном жизнь течет вдоль бульваров, и уличные танцоры танцуют танго.

Кафе Буэнос-Айреса – типичный пример заведений, куда идешь не за едой (как правило, это бистро весьма среднего уровня), а за атмосферой и ощущением места. Вот о таких местах, где зачастую социально-историческая подоплека ценнее, чем гастрономия, мы и поговорим в этой главе. Впрочем, не забудем и о примерах идеальных заведений, где одновременно получаешь отменную еду, атмосферу и мощный культурный заряд.

Можно выделить четыре типа интересных, с точки зрения гастрономического туриста, ресторанов. Условно я назвала их: общественный клуб, история в интерьере, арт-ланч и видное место.

Общественный клуб. Ирландские пабы, ближневосточные кофейни, кальянные в Иране, сингапурские центры уличной еды (*hawker centers*), гонконгские чайные юм ча. Все это – особые общественные клубы, созданные для общения и обмена опытом, невзирая на сословные и другие социальные деления. Школа традиций, обычаев и культурных особенностей. Учебный процесс проходит в форме неторопливой беседы за чашкой зеленого чая, кофе с кардамоном, за общим столом, на ковре, топчане или просто на земле, в зависимости от национальных обычаев. Сегодня эта культура тихо уходит, уступая место новым глобальным форматам – таким как виртуальная социализация и др. Тем ценнее прикосновение к ней в тех странах и регионах, где она еще не перекочевала в витрины этнографических музеев.

> ***«Сейчас ирландские пабы на каждом углу. Трилистники клевера на стенах и пинта Guinness – вот вам и Ирландия. Как это далеко от реальности! Настоящий ирландский паб прежде всего атмосфера, публика и ее дирижер – бармен. Никаких официантов и меню! Все заказываешь у стойки. „Все“ – это пиво и другие напитки. Еды в пабах нет. Наслаждение смотреть, как бармен управляет толпой жаждущих. Сколько бы народа ни осаждало стойку, бармен выдает пинты строго по очереди, и нарушить этот порядок не под силу даже самой миловидной девушке. Причем у ирландцев, если они пришли группой, не***

принято платить по отдельности. Сначала кто-то платит за всю компанию, следом – тот, кто первый осушит стакан. И так по кругу, пока каждый не поучаствует. Натуральная коммуна! Еще пабы – лучшее место для знакомства со знаменитым ирландским чувством юмора. Ирландцы на редкость эрудированные и остроумные рассказчики, и паб – это возможность показать талант на публике. Один „селянин“ поразил меня знанием не только Толстого и Достоевского, но и Пушкина и Бунина! А как разнообразны посетители! Помимо привычной нам аудитории от 25 до 45 лет, там обязательно будут благообразные дамы в возрасте (кстати, в Ирландии женщин пустили в пабы только в 1960-х) и их галантные кавалеры. Отдельная категория – поросшие мхом старички. Они сидят весь вечер у стойки бара, потягивая Guinness или виски. В ответ на мой вопрос, почему в пабах так много пожилых людей, меня спросили: „А как же общаются и знакомятся пенсионеры в России?“ Кажется, я пролепетала что-то про театры.

На мой взгляд, самые оригинальные пабы – те, что совмещены с продуктовой лавкой. Это старая традиция, когда в паб люди заходили по пути с работы домой купить спичек или лимонада детям, а тут же можно и пинту с приятелями пропустить, с барменом обменяться новостями и угостить его black stuff, стаканом Guinness (необидный способ давать чаевые). Удобно! Мой фаворит среди «подлинных» заведений – такой вот старорежимный паб Moran's в городке Уэстпорт».

Александра Павлова, переводчик

«Юм ча» на кантонском диалекте означает «пить чай». В Гонконге, Макао и провинции Гуандун так называют традиционное утреннее (реже – в обед) чаепитие с дим самами, паровыми пельменями с разнообразными начинками. Чаепития проводятся в специальных чайных. Старейшая чайная, сохранившаяся в центре Гонконга, – Lin Heung tea house (открыта в 1928 году.)

На входе в чайную вы получаете карточку, на которой указаны в виде таблицы предлагающиеся дим самы. Пельмени в индивидуальных бамбуковых

корзинках развозят по залу на тележках. Остановите разносчицу, отдайте карточку. Она выдаст корзинку с порцией пельменей и сделает соответствующую отметку в вашей карте. Это и есть «счет», который нужно оплатить на выходе.

Заведения из категории «общественный клуб» требовательны по части этикета (вспоминаем подраздел «Их нравы» в главе 2). Прежде чем идти, почитайте о том, как себя вести и что делать. Хотя к ошибкам приезжих, как правило, относятся снисходительно. А иногда иностранцам разрешено то, что для местных табу. Например, в Иране традиционные кальянные бары – не место для девушек. Но для туристок делают исключение.

Сингапурская высокая уличная кухня

Лопасти вентиляторов замешивают десятки ароматов в плотное марево. Гул голосов, крики разносчиков, канонада разделочных топориков, шипенье жира на сковородах. Заманчивый блеск копченых уток, кур и свиных боков, алые панцири крабов, бадья с оранжевой похлебкой лаксой, рыбья голова, золотая от карри.

Так выглядит традиционный hawker center – сингапурский центр уличной еды, где под одной крышей собрана вся Юго-Восточная Азия. Кулинарная многонациональность Сингапура была сформирована еще в XIX веке. Режим порто-франко и удобная география привлекли сюда массу иммигрантов. Их кормила армия уличных торговцев. 30 000 «мобильных» поваров!

Эта не особенно гигиеничная толпа не устраивала новое правительство получившего в 1965 году независимость Сингапура. Власти запретили торговцам бродить по улицам. Для них построили помещения, куда допускали только прошедших экзамен на знание санитарных норм. Так появилась оригинальная сингапурская концепция центров уличной еды по-европейски чистых и комфортных.

Центры стали любимым местом досуга для всех сингапурцев независимо от уровня достатка. Еще бы: низкие цены, богатый выбор блюд и ресторанное

качество. Здесь завтракают, обедают, ужинают, проводят выходные, встречаются с соседями; сюда водят детей, приучая их к национальному разнообразию, вкусовому и социальному.

За общим столом hawker center сплачивается сингапурское общество, объединенное любовью к местной кухне и желанием сохранить традиции и ценности, которых не много в стране, созданной чуть меньше 60 лет назад.

История в интерьере. Существует категория ресторанов-музеев, предназначенных хранить атмосферу определенной эпохи. Исторические рестораны Парижа оживляют картины Мане, Дега, Пикассо и Тулуз-Лотрека. Кафе Буэнос-Айреса скоростным рейсом отправляют в 1890-е, эстетское время ар-нуво и золотой век Аргентины. Бар при сингапурском отеле Raffles передает атмосферу высокого колониального стиля и дух декадентства, присущий портовым столицам ост-индских корпораций. А пышечная на Большой Конюшенной в Санкт-Петербурге доходчиво, дешево и немного сердито (стиль соблюден полностью) рассказывает о советском общепите и образе жизни.

Чтобы найти такие места, попробуйте ввести запрос: «исторические рестораны/кафе» плюс название города, куда вы направляетесь. Для поиска конкретной станции во времени добавьте название эпохи или определяющего ее архитектурного стиля.

Исторические кафе Буэнос-Айреса

В городском туристическом офисе спросите карту Bares y Cafés Notables. На ней отмечены самые красивые кафе и бары города. В списке более 50 заведений.

Наиболее почтенные:

- Cafe Tortoni (1858 год);
- 36 Billares (1894 год);
- Las Violetas (1884 год);
- Bar El Federal (1864 год);
- El Británico (1928 год);
- Cafe Los Angelitos (1890 год).

«Для нас с женой – для дизайнера и архитектора – вопрос атмосферы и интерьера заведения не менее важен, чем гастрономические впечатления. Врастая в

архитектурно-бытовую ткань города, рестораны становятся местными ориентирами и средоточием жизни. Среди памятных мест Cafe de l'Opera на бульваре Рамбла в Барселоне: зеркала и декор XIX века, изрядно пошарпанные стены не видели ремонта уже лет сто. Как лицо много видевшего в жизни человека с годами становится интереснее и красивее, так и заведение, просуществовавшее десятки лет, впитывает дух времени и истории людей. К тому же, по моему опыту, в аутентичных заведениях и кухня отменная! Но для разнообразия, как кулинарного, так и культурного, я бы советовал выбирать заведения разных эпох. Для меня одно из самых энергетически заряженных мест – здание школы Баухауса в Дессау, спроектированное великим архитектором XX столетия – Вальтером Гропиусом. Здесь все, от общего архитектурного решения до светильников и дверных ручек, придумано в мастерских школы. Внутри здания работает столовая. Это конструктивистское заведение, наполненное духом революционных 1920-х годов. Взяв из стопки поднос, получаешь на раздаче салат, суп и горячее и занимаешь место в ряду „боевых товарищей“, питающих организм калориями для движения к новым свершениям! Не буржуазная уютная кафешка в старом городе, а машина для поддержания жизнедеятельности молодых конструктивистов! Как тут не вспомнить слова идеолога конструктивизма Ласло Мохоя-Надя: „Дух нашего времени в повсеместном использовании машин. Технологии лишены традиций, лишены классового сознания. Искусство кристаллизует эмоции эпохи. Конструктивизм не может быть пролетарским или капиталистическим. Он выражает чистую естественную форму, ясный цвет, пространственный ритм, равновесие“».

Митя Харшак, дизайнер, учредитель и главный редактор журнала «Проектор»

Арт-ланч. Неоновый винтажный Гонконг и ночные кафе Вонга Карвая. Пищеварительная физиология Дублина у Джойса. Эстетика одиноких американских дайнеров Эдварда Хоппера. Выберите в попутчики любимого режиссера, писателя или художника. Эти умные и наблюдательные «экскурсоводы» знают

местность досконально и умеют показать ее в наиболее выгодном ракурсе.

Можно поискать готовые маршруты. Запрос вроде *woody allen's new york*[26] дает десятки вариантов прогулок по Манхэттену. Есть сайты, где на карту педантично нанесены все точки притяжения известной личности. Как, например, проект Van Gogh route (http://www.vangoghroute.com) зафиксировавший передвижения мольберта Ван Гога в пространстве с точностью GPS-навигатора.

Очень интересно провести собственное художественно-гастрономическое расследование. Двойное удовольствие – от процесса и от результата – гарантировано.

> ***«Я люблю знакомиться с новыми местами через еду и литературу. Мне кажется, без этих составляющих невозможно в полной мере почувствовать город, проникнуться духом места. Ходить по тем же улицам, что и герои любимых книг, есть такую же еду. Если повезёт – в тех же ресторанах. Совсем другое ощущение от путешествия! Я почти год прожила в Париже. Город раскрылся не сразу. Полюбить Париж мне помогла литература в альянсе с гастрономией. Одним из помощников был Эрнест Хемингуэй. „Праздник, который всегда с тобой“ – это же справочник по парижским ресторанам! La Closerie des Lilas, Les Deux Magots, Brasserie Lipp, Café de Flore, Café de la Rotonde, La Coupole и т. д. – все они существуют до сих пор. Правда, сегодня это туристические места с высокими ценами. Обратная сторона „литературной“ рекламы. Но в Париже всегда можно найти альтернативу. Выбрать заведение похожего формата, но не такое известное, где сохранена „та самая“ атмосфера эпохи, когда основные посетители этих мест были малоимущей богемой. Они проводили там вечера, чтобы не мерзнуть в своих мансардах без центрального отопления (в этом отношении Париж не сильно изменился). В качестве такой альтернативы посоветую Les Philosophes в квартале Марэ – ресторан, продолжающий вековые традиции французских бистро. За пределами Франции особо трепетное отношение у меня к заведению The Elephant House в Эдинбурге. Еда там посредственная, интерьер – потрепанный. Кафе интересно другим.***

Славу ему принесла в 1990-х не известная никому женщина. Тяжелый развод, бедность. Это кафе было для нее терапией. Сюда она приходила, заказывала кофе, открывала тетрадку и писала свою первую книгу – поглядывая в окно с видом на эдинбургский замок. Сегодня Джоан Роулинг – автор мировых бестселлеров о Гарри Поттере, а кафе – место паломничества ее поклонников. Хозяева The Elephant House поступили правильно: не стали ничего менять и подчеркивать причастность к созданию знаменитой саги. Все осталось таким, каким было 20 лет назад, когда для Роулинг все только начиналось. Эту подлинную атмосферу я и ценю больше всего».

Татьяна Алексеева, автор проекта «Еда в литературе», http://read-and-eat.livejournal.com

Видное место. На лужайке в тени старого дуба стоят деревянные столы, накрытые белыми скатертями из грубого полотна. В меню – крестьянская еда в понимании жителей Дордони. Хлеб с тапенадом, салат с фуа-гра, свежая спаржа, домашняя свиная колбаса с фигами и орехами, конфи из кролика и кувшин вина. Десерт – мягкий выдержанный козий сыр. Музыка – звуки рояля из раскрытых окон фермерского дома. Их дополняет мычание и блеяние из-за ограды. Дуэт человека и вскормившей его природы.

Ferme auberge, рестораны при ферме, – популярный вид заведений во Франции. На территории частных хозяйств фермеры готовят из продуктов собственного производства. Главная идея – терруарная кухня, отражающая вкусовое своеобразие конкретного региона. Фактически что вы видите вокруг себя, то и едите.

На каком уровне будет сделана еда в *ferme auberge*, ресторанном или домашнем, зависит от кулинарных навыков конкретной семьи. Но, как и в случае с походной трапезой у костра, здесь не бывает промахов. Магия и очарование места, близость к природе – все это делает опыт посещения подобных ресторанов незабываемым. Гастрономия отступает на второй план. Хотя, как показывает практика, красивое необычное расположение часто положительно влияет на качество кухни[27].

Совет

В ferme auberge обязательно предварительное бронирование по телефону. В этом поможет сотрудник офиса по туризму или менеджер в отеле. Закладывайте больше времени на дорогу к заведению. Французские фермеры не утруждают себя вывесками и знаками-указателями. Меню – обычно комплексный обед по сезону. Стоимость от €15 до €30. Сайт с адресами и информацией: http://www.bienvenue-a-la-ferme.com

Выбор «видных мест» богат. Сегодня можно отыскать интересный ресторан повсюду: на ферме, в глухой деревне, в библиотеке, музее, монастыре, замке.

«Вы знакомы с понятием „партизанские рестораны“? Это когда шефы готовят чудесные ужины в неожиданных местах. Бывшая фабрика, стилизованная мясная лавка, частный дом, закрытый клуб. Организаторы держат интригу до последнего момента. О месте встречи и о том, как туда попасть, узнаешь только в день похода. А каких интересных людей я встречала на ужинах! Guerilla dining – очень популярная штука у нас в Барселоне! Такие мероприятия устраивает гастрономический проект BCN Foodie Guide (bcnfoodieguide.com). Перед поездкой в Барселону проверьте раздел Foodie Pop Up Experience на их сайте. Бронируйте заранее. Билеты раскупают моментально».

Мария Астранд, food-блогер, http://www.barcelonafoodexperience.com

В Европе есть несколько отельных сетей, выбирающих для своих гостиниц необычные романтические здания, зачастую в отдалении от больших городов, в прекрасной глуши. Это бывшие монастырские комплексы, средневековые замки, аристократические особняки с историей, отреставрированные и перестроенные в стильные отели с не менее стильными ресторанами.

Хорошо известна международная сеть Relais & Châteaux (http://www.relaischateaux.com; 530 вариантов размещения в 64 странах). Интересный выбор исторических отелей и ресторанов во Франции предлагает некоммерческая ассоциация Bienvenue au Château (http://www.bienvenueauchateau.com). В Испании популярна государственная сеть Paradores de Turismo de España (http://www.parador.es), основанная королем Альфонсо XIII в

1928 году. В Португалии отели – бывшие дворцы называют pousadas (http://www.pousadas.pt). Более «домашний» вариант, особняки португальской знати, предлагает сеть Turihab (http://www.turihab.pt). 18 европейских стран объединяет проект Historic hotels of Europe (http://www.historichotelsofeurope.com).

«Я не особенно люблю роскошные дизайнерские интерьеры, сложные блюда и новомодные кулинарные веяния. Мне по душе уютные заведения, которыми управляет одна семья на протяжении поколений. Вот где ощущаешь историю страны! И хотя официально La Côte Saint Jacques – это бутик-отель сети Relais & Châteaux и ресторан, получивший две звезды гида Michelin, – на самом деле это настоящий бургундский семейный отель с почти вековой традицией. В здании на берегу речки Йонны сохранена история всей семьи Лорэнов. Во время Второй мировой войны бабушка нынешнего шефа Жана Мишеля организовала здесь госпиталь. После войны семья решила превратить дом в гостиницу с рестораном. В это время регион был в запустении. Две мировых войны не прошли бесследно. Все приходилось восстанавливать. Даже рецепты. Дед и отец Жана Мишеля вернули к жизни многие старинные бургундские блюда. Например, традиционную кровяную колбасу boudin noir. Сегодня Жан Мишель готовит так, как его учил отец, а того учил его отец. Он лично ходит на местный рынок два раза в неделю, чтобы купить сезонные продукты. И учит дочь Марину, как выбирать, как любить каждый ингредиент. Что мне еще нравится в этом месте, так это тишина и скорость, с какой течет река и местная жизнь. Медленная и несуетная».

Лейла Кейсерухская-Марси, начальник службы приема и размещения Relais & Châteaux

Глава 9
Агротуризм. Гастрономические пасторали

Я лежу на кровати и смотрю в распахнутое окно. Из него на меня нисходит тосканская благодать высшей пробы. Долина Валь д'Орча. Мягкие линии полей. Средневековый город на холме. И нежный цвет неба, прозрачный голубой с золотым. Хотите увидеть небо Тосканы – пересмотрите картины сиенского треченто или русские иконы того же периода. Мадонна Симоне Мартини и рублевские ангелы одеты в этот небесный голубой.

Но все же лучше увидеть тосканские красоты своими глазами. И нет для этого более подходящего способа, чем агротуризм. Когда вместо городской гостиницы ты выбираешь проживание на ферме, расположенной в полях – там, где ошибается навигатор, нет указателей, а адрес выглядит как список отметок для охотников за сокровищами: «2 км на север от кипарисовой рощи».

На ферму Вильмо, настоящего тосканского контадино, крестьянина, я приехала поздно вечером. Вильмо обрадовался мне как родной. Завел трактор, в который уже поместилась половина семейства: жена со стопкой полотенец и младший сын с мылом и порционными шампунями. С таким эскортом меня

проводили к каменному дому с гигантским камином, куда можно подвесить тушу кабана, и тем самым видом из окна, что держит меня в очаровании вот уже более получаса.

Тосканские пейзажи отличает особый «сельскохозяйственный» артистизм. Местные контадини, наследники Возрождения, не просто сеют пшеницу, выращивают виноград, делают сыр – они рисуют картины по всем правилам золотого сечения, перспективы и художественной геометрии. И агротуризм, то есть «пребывание на ферме», дает редкую возможность не только наслаждаться музейным искусством на свежем воздухе, но и получать удовольствие от беседы с авторами произведений.

Агротуризм – термин, сложенный из двух слов: *agriculture*, сельское хозяйство, и *tourism*. Это популярный вид отдыха, когда вместо городов и музеев вы едете в деревни и на фермы, смотреть пасторали и сочинять буколики. Выделяют две основные разновидности агротуризма. Во-первых, проживание на ферме, вне городской цивилизации, зато в непосредственной близости к природе – и эталонным пейзажам Тосканы, Прованса, калифорнийских виноградников, в зависимости от того, что ближе вашему туристическому сердцу. Во-вторых, экскурсии на работающие фермы, винодельни, сыродельни, маслодельни и пр. Сакральные для гастрономического туриста пространства, откуда «еда» начинает путь к нашим столам и холодильникам.

Ферма с видом

Жизнь на ферме не означает отказ от удобств и комфорта. Хозяйства, работающие с туристами, обязаны предоставить гостям достойный уровень сервиса, который контролирует и проверяет специальная государственная организация. Добавьте к этому законы конкуренции на рынке. И мы получим полностью оборудованный дом или апартаменты. В исторические интерьеры средневекового или как минимум векового здания добавляют современную ванную комнату, стиральную машину, батареи отопления, кухню со всеми необходимыми приборами, оформляют спальню в духе зажиточных бюргеров – большая кровать с подзорами, кружевные занавески, цветы. Свежее белье, полотенца, завтрак из фермерских (а каких еще?) продуктов, комплимент в виде бутылки вина или «маминого» печенья, дрова для растопки камина. А еще дегустации, кулинарные мастер-классы, участие в семейных праздниках. Что угодно, лишь бы сделать гостя довольным и счастливым.

Существует опция и для любителей пятизвездочных курортов. Это не совсем агротуризм, в данном случае нет погружения в жизнь местных жителей. Вы живете не на настоящей рабочей ферме, а в дорогом загородном отеле, который занимает историческое здание бывшего фермерского хозяйства. В этом случае вы получите все, к чему привыкли в высококлассных гостиницах, – от услуг батлера до SPA-салона с видом на виноградники. Кстати, такой отдых часто предлагают большие винодельческие хозяйства.

Плюсы агротуризма

• **Эстетическая терапия.** Картины Ван Гога, пейзажи, на фоне которых позируют прекрасные дамы флорентийского Возрождения, ряды виноградников, золото пшеничных полей, серебро оливковых рощ. Агротуризм – это возможность попасть в самые красивые и вдохновляющие места Европы (и не только). Буквально провести ночь в «музее».

• **Мамина кухня.** Большинство ферм, предоставляющих проживание для агротуристов, предлагают воспользоваться домашним рестораном. Редкий шанс попробовать самую традиционную региональную домашнюю кухню, приготовленную «мамой» или «бабушкой» из свежих и вкуснейших продуктов, произведенных их семьей или соседями-фермерами!

• **Новые знакомства.** Жизнь на ферме – естественный и простой способ познакомиться с местными жителями, узнать, как и чем они живут, что едят, чему радуются. Это шанс увидеть настоящую Италию, Испанию, Англию, живую и непосредственную, спрятанную от туристических глаз. Это истории, которые вы еще долго будете рассказывать всем друзьям и знакомым.

• **Slow living**[28]. Неспешный завтрак, длинный день, долгий ужин, просмотр заката, прослушивание тишины. Вне города с его раздражителями, иногда без Интернета и мобильной связи (такие фермы встречаются все реже, но при желании можно найти), темп жизни замедляется, совпадая с природными ритмами. В результате даже за два дня вы отдыхаете лучше и глубже, чем за две недели.

• **Низкая стоимость.** По сравнению с городскими отелями агротуризм всегда выигрывает в том, что касается соотношения цена/качество. По цене стандартного номера в трехзвездочной гостинице легко можно найти просторные апартаменты с кухней и гостиной или целый дом.

Как найти домик в деревне? Для поиска можно использовать несколько опций: искать через универсальные системы бронирования вроде Booking.com или Hotel.com, на специализированных сайтах-посредниках в агротуризме, напрямую в поисковиках, на картах Google.

Совет

Готовьте телегу зимой. Если планируете отдых в пиковый сезон отпусков (июль – август) – забронируйте ферму заранее. Чем ближе к лету, тем сложнее найти свободный «домик». Самые интересные и живописные варианты разбирают еще в декабре.

Ключевые слова для поиска

• ***Farm stay*** – запрос на «универсальном» английском языке работает во всех странах. Но при поиске в конкретной стране лучше использовать термин на местном языке.

• ***Agriturismo*** – так называют проживание на ферме в Италии.

• ***Gîtes*** – используйте для поиска домиков во Франции.

• ***Agroturismo, casa rural*** – поможет найти подходящее жилье в Испании.

Как искать с помощью карт Google: открываете сайт https://maps.google.com, вводите в поисковое окно название нужного региона и масштабируете карту, выбирая интересную вам часть этого региона. После чего набираете ключевое слово, *farm stay,* или локальные термины (см. ключевые слова выше). Результаты поиска появятся прямо на карте. Выбирайте подходящий дом, проверьте, есть ли отзывы на эту ферму на сайте TripAdvisor.com. Если у фермы есть сайт – бронируйте напрямую, так обычно дешевле. Если сайта нет, попробуйте найти ферму по названию в системах бронирования.

Специализированные сайты – посредники между туристом и владельцем фермы – содержат наиболее полную базу объявлений, но не всегда удобны с точки зрения интерфейса и

условий оплаты. Требуют знания иностранных языков. Я предпочитаю их использовать как дополнительный источник информации. Ищу среди объявлений подходящую ферму, после чего пытаюсь или найти ее сайт и забронировать дом напрямую у владельцев, или отыскать ее (каждый домик, как правило, имеет уникальное название) в привычной системе бронирования отелей.

В таблице 3 указаны сайты с информацией о тех странах, где хорошо развита инфраструктура агротуризма. Помимо этого списка есть множество других сервисов с базами объявлений по разным регионам мира.

Совет

Хотите получить всё сразу – прелести агротуризма, максимальное погружение в местную жизнь, интенсивную языковую практику и уникальный опыт? И всё совершенно бесплатно? Такую возможность фермеры предлагают волонтерам, готовым не только жить на ферме, но и работать. Сбор оливок, винограда, уход за животными, производство масла, сыра, вина. Список волонтерских вакансий можно найти на сайтах: http://wwoof.net, https://www.workaway.info, http://www.helpx.net.

Волонтерам предоставляют бесплатное жилье, питание и трансфер на ферму от ближайшего населенного пункта. Обычно работа занимает около четырех часов в день. Остальное время в вашем распоряжении. Минимальный срок «работ», как правило, две-три недели.

Таблица 3. Источники полезной информации об агротуризме по странам

Страна	Сайт	Комментарий
Италия	http://www.agriturismo.it http://www.agriturismo.net	Коммерческие сайты, лидеры по количеству объявлений
Франция	http://www.gites-de-france.com	Некоммерческая организация и независимый рейтинг. Каждую ферму регулярно проверяют и выдают символическую «кукурузу» — от 1 до 5 початков в зависимости от уникальности дизайна, уровня сервиса и пр.
	http://www.bienvenue-a-la-ferme.com	Популярный справочник-гид по всем видам агротуризма — от проживания (sejour) на ферме до покупки продуктов напрямую у производителя и экскурсии по ферме
Испания	http://www.raar.es	Некоммерческая организация, предлагает базу данных по Андалусии
Великобритания	http://www.farmstay.co.uk	Кооператив фермеров, некоммерческая организация
США	http://www.farmstayus.com	Некоммерческая организация, союз фермеров

Как добраться? Главная особенность фермерских «отелей» – расположение вне населенных пунктов. Некоторые хозяйства предлагают услугу трансфера, но до большинства вам придется добираться самостоятельно. Лучше всего это сделать, арендовав

автомобиль. Так вам будет удобнее и доехать до фермы, и посещать окрестные достопримечательности. На всякий случай выделите на дорогу побольше времени – с учетом еще и того, что на место лучше прибыть засветло. Не все сельские дороги отмечены на картах навигатора. Не всегда удается отыскать нужный дом быстро и сразу.

Популярные мифы

Минимальная длительность аренды домика на ферме – одна неделя.

Не совсем так. Большинство фермеров действительно заинтересовано сдать гостевой дом на длительный срок (особенно во Франции). В условиях обязательно будет написан минимальный срок проживания. Чаще всего это две ночи. Но сейчас все большее количество домов сдается и на одну ночь. Просто это стоит немного дороже, чем аренда этой же фермы на несколько дней.

Вы живете в одном доме с хозяевами, а это не для всех комфортно.

Неправда. В большинстве случаев вы живете в отдельном гостевом доме. Хозяева живут в отдалении, чаще всего в нескольких километрах. Они приезжают, чтобы сервировать вам еду или решить возникший вопрос. Им всегда можно позвонить или написать на электронную почту.

Агротуризм не подходит для тех, кто любит роскошь.

Не всегда. Если вам необходим круглосуточный ресепшен, консьерж, салон красоты, спортзал, мишленовские рестораны – среднестатистическая ферма не для вас. Но в последние годы появился новый вид проживания на ферме – бутиковые загородные отели, предлагающие такой же пасторальный отдых, но с пятизвездочным комфортом. Как, например, отель-винодельня Rosewood Castiglion del Bosco, где вы будете жить в особняке с 800-летней историей. Бассейн с видом и баром, SPA, два ресторана, кулинарная школа, винные курсы и вечерний дресс-код. Двухуровневые виллы с

антикварной мебелью, персональным садом, бассейном и любой прихотью.

В гости к фермеру

Фернандо срывает травинку и растирает ее в руках. «Дикий тимьян! А это розмарин, лаванда. Здесь у нас Средиземноморье. А теперь посмотри на противоположный берег!» Я вижу поросшие редколесьем склоны. «Видишь? Лавровые деревья! Это уже микроклимат Атлантики!»

Мы с Фернандо, владельцем винодельни Algueira, стоим на краю ущелья, образованного рекой Сил. Мы в Галисии. На невидимой границе двух интереснейших винных регионов Испании – Рибейра Сакра и Вальдеоррас. До курортов Атлантики 150 км, но по ощущениям это средневековая глухомань. Редкие дороги серпантином вьются среди гор, друидских чащоб, полузаброшенных монастырей.

О том, что когда-то здесь кипела жизнь, напоминают террасы виноградников, покрывающие склоны рек. 2000 лет назад их создали римляне, для кого виноделие было обязательной частью «цивилизации» варварских стран. Винную эстафету подхватили бенедиктинские и цистерианские монахи, пришедшие сюда вслед за рыцарями Реконкисты. Монахи принесли знания о терруаре и сортовой селекции, приобретенные в опытах на золотых склонах Бургундии.

Затем началась черная полоса: филлоксера, гражданская война, экономическая депрессия, диктатура Франко, эмиграция. За 100 лет хаоса виноградники пришли в упадок.

«Виноградник Escalada я восстанавливал 24 года. Сам расчищал его от камней», – Фернандо показывает на отвесный склон с наклоном 70˚, обрывающийся вниз 200-метровой стеной, вся поверхность которой – узкие террасы, сложенные из кусков сланца. Я вспоминаю девиз бенедиктинцев: «Молись и работай!» Непорочно или порочно, но монахи передали современным виноделам гены смирения, упорства и религиозного фанатизма. Иначе как обычному человеку понять, что можно работать десятилетиями на одной вере в то, что эта земля – уникальна.

Сегодня Фернандо может доказывать справедливость своей веры не только словами, но и винами. Его белое вино с отвесного виноградника Escalada заставляет меня замолчать и лишь благодарно улыбаться. Вино рассказывает о Галисии с той же нежностью и любовью, что и его автор. И ты становишься частью их истории, жизни, географии, а Галисия, Фернандо и его вина становятся частью тебя.

Зачем?

Это интересно! В английском языке есть гибридный термин *edutainment*, сложенный из слов: *education* (образование) и *entertainment* (развлечение). Одно дело – знать в теории, как создают сыр, масло, вино, как выращивают устриц, спаржу, корицу, какао-бобы (кстати, вы знаете как?) Другое дело – когда ты стоишь на берегу Аркашонской бухты и смотришь на устричные поля. Фермер Людовик, устрицевод в третьем поколении, показывает, как личинки устриц цепляются к специальным черепицам. После чего берет нож и вскрывает утренний «урожай», чтобы ты распробовал разницу во вкусе между устрицами, выращенными на мелководье и в глубоких водах. И светит солнце, и звучит голос Хемингуэя: «Я ел устрицы, сильно отдававшие морем, холодное белое вино смывало легкий металлический привкус, и тогда оставался только вкус моря и ощущение сочной массы во рту; и глотал холодный сок из каждой раковины, запивая его терпким вином, и у меня исчезло это ощущение опустошенности, и я почувствовал себя счастливым и начал строить планы».

Какие «предметы», кроме сельского хозяйства и *art de vivre*[29], преподают на фермах? Все естественные науки. От физики до геологии. Геологию особенно любят виноделы. Франко, страстный биодинамист (направление в виноделии, предполагающее применение органических методов, учет лунных циклов и всяческое «оживление» почвы) и основатель винодельни Colli della Murgia в Апулии, в один час прогулки упаковал путешествие по оси времени от эпохи олигоцена, примерно 30 млн лет до н. э., до наших дней. Все на примере горсти земли с виноградника.

Это вкусно! Помните вкус земляники, которую жадно обираешь с куста и горстью сразу в рот? Или яблоко, холодное, мокрое от росы, только что сорванное с яблони? Нагретые сицилийским солнцем помидоры – те, что слаще апельсинов? Экскурсия на ферму дает возможность попробовать продукты, которые никогда не доходят до магазинных полок, не знают длительных перевозок, холодильных камер, химии, предохраняющей от гниения и бактерий. Спелые, свежие, зачастую уникальные, выращиваемые только в этом регионе. Фермеры, принимающие туристов, как правило, работают с органической продукцией. «Вкусной, чистой и честной», если использовать слоган международной некоммерческой организации Slow Food. Кстати, фермы, где есть знак *Slow Food*,

максимально экологичны.

Нестандартный маршрут. Поездка на ферму – выход за пределы туристического золотого кольца, треугольника или квадрата. Это возможность увидеть страну так, как ее видят местные жители. Да, иногда дорога к загородным хозяйствам не слишком ровная, но всегда живописная!

Информация и общение. Экскурсия на ферму не только развлечение, но и ценный источник информации о жизни, обычаях, еде, ресторанах, рынках, праздниках. Некоторые семейные предприятия существуют веками. Это живая история страны, рассказанная и показанная персонально вам.

Детский восторг. Агротуризм идеален для отдыха с детьми. Весело, вкусно, необычно и познавательно. Школьные экскурсии на фермы – обычная практика в Европе, Америке, Японии. Посмотреть в глаза корове, погладить козу, подержать на руках поросенка. Узнать, какой долгий, интересный и тяжелый путь проходит продукт от фермы до тарелки. Пообщаться с создателями «еды». Такой опыт пробуждает в детях (и взрослых) ответственность и чуткое отношение к миру и окружающим.

Экоучастие. За последние 100 лет интенсивного сельского хозяйства и перехода к плодовитым гибридным монокультурам мы потеряли или перестали производить 75 % разновидностей продуктов. Однообразный скудный набор яблок, помидоров, картофеля, круп и пр., что мы видим в городских супермаркетах, – одно из следствий так называемой Зеленой революции 1960-х.

Цель идеолога этой революции Нормана Борлоуга была благородной – накормить быстрорастущее население планеты, подстегивая фертильность растений любыми способами и оптимизируя работу с землей. А это переход от небольших фермерских хозяйств к огромным агроконцернам и чрезмерное использование химических удобрений и пестицидов. Что спровоцировало ряд серьезных экологических проблем – от эрозии почвы до климатических изменений. Самых бедных так и не накормили, зато ударили по экологии и биоразнообразию и запустили процесс замены традиционной агрокультуры на глобальный агробизнес.

Агротуризм – эффективный способ борьбы с негативными последствиями Зеленой революции. Туристы помогают небольшим фермерам выжить и выращивать не только

продуктивные «глобальные» гибриды, но и традиционные сорта растений и виды животных. Так, например, в Тоскане благодаря интересу туристов была спасена старинная ценная порода свиней чинта сенезе.

Породистые черные хрюшки с кокетливой белой полосой на талии жили среди тосканских холмов еще в эпоху Средневековья. Но к концу XX века их практически полностью вытеснила коммерчески более успешная порода крупная белая (выведена в XIX веке в Англии). Мясо крупной белой не такое деликатесное. Зато эта порода плодовита, больше и быстрее нагуливает вес. Организация Slow Food организовала шумную кампанию по спасению чинта сенезе, назвав ее гастрономическим символом и наследием Тосканы. В итоге сегодня все больше фермеров предпочитают разводить традиционную тосканскую породу. Потому что это гарантированный доход в виде туристов, желающих посмотреть на знаменитых свиней и купить не менее знаменитые колбасы, сделанные из мяса чинта сенезе.

«Сельское хозяйство – тяжелый труд и высокий риск. Я лично знаю производителей оливкового масла Decimi в Умбрии. Они делают первоклассное масло. 2014-й был для них трудным годом из-за большого количества дождей летом. Decimi не сделали ни одной бутылки масла. Принципиально. Вы представляете такое в другой сфере бизнеса? Туристы могут существенно помочь местным ремесленникам и виноделам. Допустим, вы приезжаете на винодельню и покупаете там бутылку вина за €10. Для вас цена будет такая же, как в магазине. Для фермера – другая математика. Если он продает вино через цепочку дистрибуции, то в лучшем случае из €10 он получит €3. Каждый турист дает хозяйству реальную возможность выжить. А живут маленькие виноделы скромно. В целом винный бизнес низкорентабельный. В большинстве случаев это процесс выживания. Много людей работают на энтузиазме. Кстати, именно поэтому с ними так интересно общаться и встречаться. Их энергия и энтузиазм заряжают и вдохновляют».

Виктор Беляков, основатель клуба винных путешественников Wine Stylist

ETC Group. Communiqué №102 (November 2009). Questions for the Food and Climate. Crises (http://www.etcgroup.org/sites/www.etcgroup.org/files/ETC_Who_Will_Feed_Us.pdf)

Как организовать экскурсию на ферму?

1. **Выберите интересную ферму.** Вспомните правила гастрономического туриста, сделайте домашнюю работу по поиску спецпродуктов региона. Выбирайте то, что кажется вкуснее или любопытнее. Как делают вино в Тоскане или херес в Андалусии, как выращивают устриц в Бретани, собирают хмель в Баварии, опыляют ваниль на Мадагаскаре, обрывают чайные листья на Шри-Ланке, пасут коров в Аргентине, снимают урожай арбузов в Астрахани или делают копорский чай в Ленинградской области. Найти сайт конкретной фермы можно с помощью запросов в поисковиках: впишите название продукта на английском языке и слова *farm visit*. Также можно спросить о фермах, предлагающих экскурсии, в региональном офисе туристической информации.
2. **Забронируйте визит.** Как правило, все хозяйства просят посетителей заранее сообщать о своем приезде. Достаточно написать письмо на адрес электронной почты (указан на сайте фермы) с просьбой об экскурсии. Или сделать бронь по телефону.
3. **Решите вопрос с транспортом.** Чаще всего фермы расположены в удалении от городов и маршрутов обслуживания общественным транспортом. Самый удобный способ – аренда автомобиля.
4. Вместо выполнения первых трех пунктов вы можете **обратиться в туристическую компанию,** специализирующуюся на гастрономическом туризме и организующую экскурсии в фермерские хозяйства. В стоимость тура входит все: трансфер, переводчик, экскурсии и дегустации. Информацию об организаторах подобных экскурсий можно получить в любом

туристическом офисе или найти в Интернете.

Шаблон письма на ферму

Добрый день!

Меня зовут Марина Миронова. Мне бы хотелось посетить вашу ферму/винодельню. Посмотреть на процесс производства и продегустировать продукцию хозяйства. Предлагаете ли вы экскурсии с дегустацией? На каком языке проводятся экскурсии?

Я буду в вашем регионе (дата визита) в первой/второй половине дня. Есть ли возможность принять меня в этот день?

Какова стоимость экскурсии и дегустации на одного человека?

Нас будет <X> человек и <X> детей.

Заранее благодарю за ответ!

С уважением,

Марина Миронова

По-английски

Dear Sirs,

My name is Marina Mironova. I am writing to inquire about the possibility of visiting your farm/vineyard. I am interested in the production process and I would like to taste your product. Is it possible to organize such an excursion and tasting for me? In which languages such a tour could be provided?

I'm planning to be at your place on (дата визита), in the morning/in the afternoon. Will it suit you if I come at the said time? What is the price for one person? There will be <Y> of us – <X> adults and <Z> children.

Thank you in advance for your response!

Best regards,

Marina Mironova

По-итальянски

Cari Signori,

Mi chiamo Marina Mironova. Mi piacerebbe visitare la

vostra fattoria/cantina per vedere il processo della produzione ed assaggiare vostri prodotti. E' possibile organizzare una visita guidata con degustazione? Se sì, in quali lingue?

Ci sarà la possibilità di ricevermi la mattina/il pomeriggio del (дата визита)? Saremo in (общее количество человек), <X> adulti e <X> bambini.

Qual'è il prezzo della visita con degustazione a persona?

In attesa di una Vostra risposta, porgo cordiali saluti,

Marina Mironova

По-французски

Bonjour,

Je m'appelle Marina Mironova. Je souhaiterais visiter votre ferme/vignoble pour apprendre un peu plus sur les savoir-faire et déguster vos produits. Serait-il possible d'organiser une visite guidée? En quelles langues les visites sont-elles disponibles?

Je serai dans votre commune vers début/fin d'après-midi. Seriez-vous disponible à cette date (дата визита)?

Je vous serai reconnaissante de bien vouloir m'indiquer les prix d'une visite et d'une dégustation par personne.

Nous serons <X> adultes et <X> enfants.

En vous remerciant en avance de votre réponse,

Cordialement,

Marina Mironova

«Визит на ферму – интересный опыт для всей семьи. Свежий воздух, экскурсия по территории хозяйства, возможность поваляться в сене (за детьми к стогу направляются и родители), покормить животных. Обед на природе из свежих местных продуктов… Все это так отличается от досуга в городе. Правда, надо учитывать, что российская гастрономическая реальность отличается от западной. Наши фермеры пока не совсем понимают, как и зачем быть интересными для туристов. Поэтому чаще всего гостей не ждут. То есть, зная адрес, вы можете приехать и что-то купить, но насладиться и проникнуться фермерской жизнью в полной мере не сумеете. Фермеры – занятые люди, и, к

сожалению, прием туристов для них пока неприоритетная задача. Тем не менее попасть на ферму не так уж сложно. Могу посоветовать следующее. Напишите в компанию, которая продает фермерскую продукцию. Например, в специализированные интернет-магазины. Мы в рамках проекта TRAPEZA устраиваем поездки к нашим друзьям-фермерам. Заранее обсуждаем детали: обед, экскурсия, развлечения для детей, отдых для взрослых. В Ленинградской области так можно посетить несколько хозяйств:

• Сыроварня «Деревня» (Всеволожский район, деревня Матокса). Пожалуй, самая открытая ферма как для самостоятельного посещения, так и для группового выезда. Здесь делают уникальные для нашего региона виды сыров. Прогуляться по подворью, посмотреть на стада козочек и коров, продегустировать и приобрести продукцию. Все удовольствия. А еще в коровнике играет классическая музыка! Сотрудники фермы утверждают, что благодаря этому у животных улучшается настроение, а значит, повышается качество молока.

• Ферма Татьяны Кузьмич (Гатчинский район, деревня Новые Черницы). Хорошо организованное молочное хозяйство. Летом коровы и козы свободно пасутся, за ними можно наблюдать и при желании покормить. Вокруг красивейшие места, да и по самой деревне приятно прогуляться.

• Тригорская ферма (Приозерский район, поселок Солнечное). Большое и современное хозяйство. где разводят благородную мясную породу бычков абердин-ангус. Здесь интересна не только природа, но и технологичное производство. Очень любопытно такое увидеть своими глазами».

Дарья Мур, основатель сервиса по доставке фермерских продуктов TRAPEZA

Как себя вести на ферме? Будьте вежливы и доброжелательны. Ферма или винодельня – не шоу, не ресторан и не бар. Вас приглашают в гости, показывают внутреннюю жизнь семьи, угощают продукцией собственного производства. А значит – лучшим, что могут предложить. Проявите такую же чуткость и благодарность в ответ.

При посещении фермы, особенно винодельни, не стоит

пользоваться парфюмом (животные и хорошие вина не любят резких запахов). Воздержитесь также от курения.

Прежде чем что-то сделать (погладить ягненка, сорвать виноград, потрогать головку сыра, сфотографировать быка крупным планом, самостоятельно налить себе вина для дегустации и т. п.), спросите разрешения у проводника. Ваши действия могут причинить вред вам или животному либо нарушить рабочий процесс на ферме.

Покупать продукцию фермы необязательно. Но если экскурсия и дегустация были бесплатны, то считается хорошим тоном приобрести что-нибудь. Для фермера это самая приятная благодарность и награда за потраченное время.

Три литра алкогольных напитков (например, четыре бутылки вина по 0,75 литра) один человек (совершеннолетний) может ввезти в Россию без уплаты таможенных платежей. Максимальное разрешенное количество алкоголя для ввоза – 5 литров.

Во время винных дегустаций не стесняйтесь сплевывать. Если вы не видите специального ведерка на столе – попросите принести. Это не знак неуважения. Наоборот, так вы показываете, что серьезно относитесь к посещению винодельни, что для вас это учебный процесс, а не только развлечение.

Не увлекайтесь и дегустируйте вино в меру. Экскурсия по винодельне – прежде всего общение с виноделами, уникальная информация «из первых рук» о производстве вин, местной кухне, стране, регионе. Проба вина – всего лишь бонус.

Совет

Выбирая время для посещения фермы, вспомните про сельскохозяйственные сезоны. Например, в Средиземноморье сбор оливок для производства оливкового масла начинается поздней осенью. В аргентинской провинции Мендоса урожай винограда снимают в феврале – марте. Это не значит, что в остальное время хозяйства закрыты для туристов. Просто во время сбора урожая фермы наиболее живописны и активны. В это же время часто устраивают праздники и фестивали по случаю окончания полевых работ.

Если вы путешествуете летом, не оставляйте

купленные бутылки вина в раскаленной на солнце машине. Вы «сварите» и испортите ценные сувениры.

Винный туризм для всех. Для меня самый простой способ оказаться, например, в Португалии – это откупорить бутылку портвейна. Сладкий запах уводит на берега реки Доуру. Холмы в ожерелье виноградников. Белые поместья-кинты. Виноделы, поющие песни в баре, устроенном внутри огромной бочки. И рюмка 40-летнего порто от хозяина («не на продажу, а только для гостей»).

Вино – не просто вкус той страны, где его вырастили. Это часть истории, почти сакральный труд поколений людей, влюбленных в свою землю. Причаститься их жизни, побеседовать с ними и разделить бокал вина, узнать на вкус, какой был год – солнечный, дождливый, удачный или тяжелый. Винный туризм – опыт, который помогает понять другую страну лучше, чем что-либо другое. Понять и полюбить. Как это и произошло со мной в разных частях света.

И если вы думаете, что винный туризм интересен только тем, кто хорошо разбирается в винах, вы ошибаетесь. Вот, что говорит на это Вирджини Саверис – владелица хозяйства Avignonesi, одной из старейших виноделен Италии:

«Это интересно абсолютно всем! Мы всегда предварительно уточняем у посетителей, каков их уровень знаний. Новичок в винном мире, или опытный любитель, или профессионал. Для каждого уровня мы делаем особую экскурсию. Над содержанием экскурсий для новичков мы работаем особенно тщательно. Чтобы им все было понятно. Чтобы люди покидали нас с ощущением, что они узнали много интересного. А главное, с ощущением, что они хотят вернуться и узнать еще больше. И никакого винного снобизма! Нам нравится рассказывать о вине тем, кто еще ничего о нем не знает. Погружать их в этот мир. Научить разбираться в винах, убедить гостя в том, что приятнее, полезнее, интереснее пить не "просто" вино, а хорошее вино – это же в интересах любого винодела!»

Советы для винных туристов от Вирджини Саверис

• **Бронируйте визит заранее.** На любую винодельню. Мы стараемся принимать всех гостей – но в пиковый туристический сезон (июнь – август), если вы приедете без предварительного письма или звонка, мы будем вынуждены отказать вам. Просто потому, что

винодельня небольшая и не может вместить много посетителей одновременно. Особенно важно бронировать визит заранее, если вы хотите получить что-то помимо дегустации. У нас такие дополнительные возможности – экскурсия по винодельне, по виноградникам, кулинарный мастер-класс, обед с тосканскими блюдами, которые лучше всего сочетаются с винами.

• **Одевайтесь удобно.** Высокие каблуки не подходят для прогулки по виноградникам. Но это не значит, что нужны трекинговые ботинки. Подойдет городская удобная обувь. Не будет лишней легкая куртка или накидка. На многих винодельнях часть экскурсии проходит в винных подвалах, где температура около +12 ˚С.

• **Не забудьте хорошее настроение и любопытство.** Не стесняйтесь задавать вопросы. Чем больше вы узнаете, тем получите больше удовольствия и пользы от экскурсии.

• Если у вас мало опыта в винном туризме, **выбирайте Тоскану.** Идеальный регион для начинающих. Красивые пейзажи и много виноделен с хорошим сервисом, которые могут и готовы принимать туристов. Например, в Бордо таких виноделен значительно меньше. И зачастую на дегустации вам предложат всего два-три наименования вина (мы предлагаем семь!). Что касается еще одного известного винного региона Бургундии – там все еще сложнее. Чтобы попасть на экскурсию в бургундское шато, нужно иметь какие-то контакты, связи. Да и вина там довольно дорогие. Кроме Тосканы, для начинающих винных туристов я бы еще посоветовала Южную Калифорнию и Южную Африку. В этих регионах хорошо развита винная инфраструктура. При винодельнях есть отели, рестораны, весь привычный комплект сервисов.

Глава 10
Кулинарные курсы. Аттракцион

В раскаленном воке, ароматно негодуя, потрескивает кумин. Вдоль длинного стола люди в фартуках сосредоточенно измельчают травы и корни причудливой формы. Надев защитные очки, девушка с силой топчет в каменной ступе что-то едко-опасное. Сложный запах напоминает лавку специй, аптеку и химическую лабораторию одновременно. В кулинарной школе идет урок по приготовлению пасты круэнг – философского камня тайской кухни.

Пастообразная масса из сухих и свежих специй – основа всех видов карри в Таиланде. Как и положено в алхимии, чтобы получить философский камень придется попотеть. В состав самой простой пасты входит больше 15 компонентов. Зато, получив правильный круэнг, достаточно одной ложки, чтобы превратить обычные продукты в «золото».

«Хотите готовить по-тайски? Знакомьтесь с каждым ингредиентом!» – учит шеф Джуни. Ученики нюхают листья кафрского лайма и корни галанги, пахнущие дорогим парфюмом. Расплющивают стебли лимонного сорго и опасливо пробуют на язык разные сорта чили.

Сорок минут интенсивной работы каменным пестиком. Ломота в спине, мелкая дрожь в мышцах рук. Как после тренировки в спортзале. Сквозь шум волн (окна кухни выходят на пляж, где на песке сохнут сети и рыболовные лодки) доносится голос преподавателя. «Санук – это когда ты все делаешь с удовольствием. Для тайцев кухня – всегда санук. Поход на рынок, выбор овощей, трав, обмен опытом с продавцами – санук. Крошить, молоть, разминать, смешивать, вдыхать запахи. Без спешки. Без строгих правил. Только интуиция, баланс вкуса, гармония и санук».

Сегодня кулинарные курсы есть практически везде. Там, где их нет, не проблема напроситься в гости на обед и прийти заранее, чтобы поучаствовать в процессе готовки. (Как попасть в гости, см. ловушку № 4 в главе «Гастрономические ловушки».)

Популярность таких курсов закономерна. Это беспроигрышный вариант того, как можно провести время с удовольствием и пользой. Особенно подкупает отсутствие барьеров. Нулевой опыт в готовке, плохое знание языка, юный возраст, преклонный возраст, малый бюджет, неограниченный бюджет, грустное настроение, вы один или вас много – не имеет

значения. Такой вид гастрономического опыта подходит и рекомендован всем без исключения.

> ***«С теми, кто не умеет готовить, работать даже легче! Новички открыты, непредвзяты и легко впитывают информацию. Главное, чтобы у вас было желание чему-то научиться».***
>
> ***Элла Мартино, профессиональный повар и дегустатор оливкового масла, создатель сайта ellamartino.ru***

> ***«Не стоит думать, что кулинарные школы – учеба для будущих шефов или развлечение для домохозяек, помешанных на кулинарии. Кулинарный мастер-класс – всегда соприкосновение с культурой страны. Я рассказываю не только о продуктах и блюдах, но и об их истории, о том, как они связаны с регионом. И это не пассивное слушание. Те, кто впервые попадает в школу, удивляются, насколько это активное занятие. Мы уделяем внимание качеству продуктов, я рассказываю, как и где их покупать. Я работаю дегустатором оливкового масла холодного отжима, поэтому для меня это основной ингредиент итальянской кухни. Я объясняю, как масло использовать, как понять, насколько оно качественное. Вкус блюда на 80 % зависит от качества масла! Такую информацию не получишь из книжек. Это как у ремесленников, которые передают знания и опыт из рук в руки. Шеф рассказывает, показывает и смотрит, чтобы ученик потом смог воспроизвести все идеально».***
>
> ***Элла Мартино, профессиональный повар и дегустатор оливкового масла, создатель сайта ellamartino.ru***

Зачем?

Альтернатива обычным ресторанам. В школе Time for Lime (именно о ней говорится в начале главы) на острове Ланта учебное меню меняют ежедневно. Как во всех хороших школах. Например, субботнее предложение – красный карри с уткой, хрустящие рисовые блинчики с грибами и стеклянной лапшой, креветки, кальмары и осьминоги, быстро обжаренные в воке в

соусе на основе пасты из копченого чили, свежие овощи с пикантным устричным соусом, рыба (та, что поймают рыбаки утром) с красным карри. Пять традиционных тайских блюд из разных регионов страны плюс четырехчасовое шоу с вашим участием обойдется вам в 2000 бат. Около $50. Цена обычного ресторана. Вот только выбор и качество продуктов, внимание к деталям и технике готовки здесь выше на порядок.

> ***«Такой массаман карри вам не сделают даже в самых дорогих ресторанах. Сегодня мало кто растирает пряности вручную, в ступке. Все кромсают в блендере. Редко кто использует свежеприготовленную пряную пасту круэнг. В ход идут заготовки, что ускоряет время подачи блюда. Но это не настоящий вкус Таиланда. Нет сложности в аромате. Специи должны проникнуть одна в другую, подружиться. Иначе не будет нужной текстуры, вот этого „бархатного“ ощущения на языке».***
>
> ***Анн Канарак, директор и преподаватель школы Bangkok Bold, Бангкок***

Возможность побыть ленивым гастрономическим туристом. Помните правила гастрономического туриста? Если забыли – вам про них расскажут на курсах готовки. Любой урок начинается с изучения региональных продуктов. Шеф рассказывает о каждом из них, дает понюхать, потрогать, приготовить и съесть. В зависимости от места и сезона вы узнаете, какие сорта артишоков лучше для маринования, а какие для жарки. Как выглядит корень турмерика, как правильно выкопать трюфель, чем пахнут цветы имбиря. Эту информацию сложно получить из книг или в Интернете. Как сложно объяснить, чем пахнут листья кафрского лайма и какой аромат и вкус у мексиканского копченого перца чили «анчо». И первый, и второй могли бы занять почетное место на полке с премиальной парфюмерией.

Совет

Где вкусные завтраки, что попробовать в этом регионе, какие рестораны посетить, какие сувениры купить, где найти хороший винный магазин, где пекут самый лучший хлеб? Преподаватель в кулинарной

школе – один из самых надежных источников гастрономической информации. Лучше, чем официальный туристический офис. Его знания глубже, основательнее и актуальнее. И не замыкайтесь только на еде! Воспользуйтесь возможностью и узнайте, что делают местные жители в выходные дни, о чем болтают за утренней чашкой кофе, что их сейчас волнует, какие праздники любят отмечать. Вместо стандартной главы «Их нравы» из путеводителя вы получите живую картинку, нарисованную местным жителем. Неравнодушным, увлеченным и открытым для общения.

Курсы готовки позволяют расслабиться и не выполнять «домашнее задание», не тратить время на изучение региональных специалитеов и продуктов (хотя я рекомендую все равно это сделать), не искать заранее лучшие рынки, кафе, рестораны. Узнать нужную информацию можно у преподавателя – местного гурмэ-эксперта, доступ к которому вы получаете на все время мастер-класса.

Новые знакомства. Еда сближает. Процесс совместного творчества еды сближает еще больше. Кулинарные курсы, как клуб по интересам, увеличивают вероятность встречи с интересным собеседником. Любители гастрономии и путешествий редко бывают занудами. Кого только не встретишь на общей кухне! В школе Bangkok Bold болгарин Алекс, дизайнер ресторанных интерьеров, поделился ценной информацией о дизайнерских ресторанах и рынках в Европе. В школе Time for Lime австралиец Реймунд, шеф и владелец тайского ресторана в Брисбене, рассказал о тесных культурных и исторических связях Австралии и Таиланда. Во время кулинарного мастер-класса на сейшельском острове Ла Диг Джеральд, местный экскурсовод и мастер на все руки, поделился семейной историей, связанной с колонизацией Сейшел.

А кроме того, кулинарные курсы для туристов – вид тематической вечеринки в кругу единомышленников. С той разницей, что на следующее утро не болит голова, а, наоборот, ощущается прилив энергии и вдохновения.

Необычные сувениры. Когда серой питерской зимой я скучаю по солнцу, я беру в руки блокнот, разбираю кривые строчки, закапанные соусом и маслом, открываю баночку с зернами кориандра, смешиваю чили, шалот, имбирь, пряности, жарю до золотистого масла кокосовую стружку и делаю пасту ренданг для курицы. И у меня на кухне появляется остров

Суматра, бамбуковое кафе на берегу озера, где живет и работает шеф-самоучка веселая индонезийка Хэди.

Мука, соль, вода и особая техника работы руками – я попадаю в Тоскану, на ферму Cacciamici, окруженную виноградниками и пшеничными полями, где живет семья Раппуоли и где *mamma* учила меня делать пичи, традиционную тосканскую пасту.

Рецепты, полученные в подарок на кулинарных курсах, не повторяют судьбу большинства сувениров. Они не будут пылиться на полке и не затеряются в дальнем ящике. Это яркие воспоминания, которые можно буквальным образом оживить в любой момент. По случаю и без. Для себя или для друзей. Когда тебе плохо или очень хорошо. Какой магнитик на такое способен?

Вдохновение. Творчество всегда вдохновляет. Особенно когда весьма неплохие результаты ты получаешь практически мгновенно. Самостоятельно слепленный и испеченный круассан сближает с Парижем больше, чем подъем на Эйфелеву башню или фотография на фоне собора Парижской Богоматери. Успех (провалиться вам не позволят) гарантирует охапку положительных эмоций. Недаром многие психологи в США рекомендуют поход на кулинарные курсы в качестве терапии от стресса, депрессии и общей усталости.

«Простая выпечка хлеба избавит вас от тоски и плохих мыслей быстрее и эффективнее, чем йога,

часовая медитация под церковные песнопения или что бы то ни было».

Мэри Фишер, классик американской гастрономической литературы

«Процесс создания еды обладает силой, которая преображает не только продукты, но и нас тоже. Из обычных потребителей мы превращаемся в создателей».

Майкл Поллан, журналист, автор книг о культуре и философии питания

Какие кулинарные курсы выбрать?

Выбирайте комфортный формат, подходящий вам по темпераменту, уровню навыков и отвечающий вашим целям. Не стоит брать многодневный курс в профессиональной поварской школе, если вы хотите просто развлечься, немного испачкать руки в муке, сделать атмосферные фотографии и заодно получить порцию интересных знаний о национальной гастрономии.

Серьезные школы предполагают серьезное отношение. Это уже работа, а не туризм. Хотя даже в солидных учебных заведениях есть туристические предложения. Известная французская школа Le Cordon Bleu наравне с классическим образованием (9 месяцев, 30 часов в неделю) предлагает доступные короткие мастер-классы по выпечке пирожных, круассанов, багетов и других символов французской *joix de vivre*.

Совет

Как правило, курсы, рассчитанные на туристов, универсальны. Это значит, что они интересны как новичку, так и опытному любителю. Но все же, прежде чем платить за обучение, лучше написать письмо на адрес школы и задать несколько вопросов. Уточните уровень занятия (подойдет для новичка или, наоборот, профессионала?), сколько человек в группе (оптимально – не больше восьми), какой послужной список у преподавателя, как устроено учебное пространство (желательно, чтобы у каждого ученика было собственное рабочее место).

Также при выборе кулинарных курсов обратите внимание на формат и длительность курса и дополнительные опции.

Формы обучения

• **Демонстрация.** Шеф показывает и рассказывает, вы смотрите, слушаете и записываете. В конце лекции – дегустация приготовленного.

• **Практика**[30]. Кухня оборудована таким образом, чтобы каждый из студентов имел свое пространство: стол, инструменты, варочную поверхность и пр. Шеф показывает, вы повторяете. В конце занятия ученики и шеф пробуют «учебную» еду и продолжают общение. Наиболее интересный формат для туристов.

• **Теория + демонстрация + практика.** Самый продолжительный по времени вариант. Сочетает как лекционную и демонстрационную часть, так и практику. Подходит для тех, кто хочет получить серьезные знания по кулинарии, а не только развлечься, освоив пару несложных рецептов.

• **«Турпакет».** Интересные предложения бывают у туристических фирм, которые специализируются на гастрономических поездках. Это особенные туры: ежедневная практика на кухне совмещена с культурной программой. Важно заранее выяснить детали: где проходят мастер-классы, в каких условиях, кто преподаватель, какой у него опыт и пр. Иногда такие «турпакеты» предлагают сами кулинарные заведения. Так, в мексиканской школе Los Dos обещают развлекать студентов целую неделю по системе «все включено»: возить на фермы, пирамиды, в загородные рестораны и параллельно учить готовить местные блюда.

Длительность

• **Три-четыре часа (для туристов).** Быстро, удобно, весело. Развлечение, знания и обед в одном пакете. Школы предлагают утреннюю и вечернюю сессии.

• **Пять-семь часов (для увлеченных).** Выбирайте эту опцию, если уверены в том, что тема вам действительно интересна. Провести целый день на кухне – уже настоящее погружение в процесс, физический и интеллектуальный труд.

• **От нескольких дней до года (для профессионалов).** Ваша цель – профессионально освоить кулинарные техники. Ради этого вы готовы посвятить все время путешествия обучению.

Дополнительные опции

• **Посещение рынка.** Обычно предлагают для утренних учебных сессий. Вы идете на рынок с шефом, выбираете продукты

для мастер-класса, а потом их готовите. Идеальный учебный план!

Совет

По возможности выбирайте урок, в который входит экскурсия на рынок вместе с шефом-преподавателем. Это все равно как попасть на съемки передачи с Джейми Оливером. Вас знакомят с продавцами, те рассказывают истории. Шеф обрушивает на вас обаяние концентрированной жизни рынка и города и в «полевых условиях» учит разбираться в продуктах. По виду, запаху, на ощупь.

• **Собирательство и охота.** Модная тенденция. Заслуженно станет чрезвычайно популярной в ближайшие пару лет. Шеф-преподаватель идет с учениками не на рынок, а в лес или на поле собирать пряные целебные травы, съедобные цветы, трюфели и другие сезонные дары природы. Или, как в отеле Four Seasons на карибском острове Невис, ныряет под воду, чтобы показать местную технику ловли лобстеров. После чего вы продолжаете урок на пляже, где готовите из пойманных гадов традиционные блюда региона. Подобные занятия особенно хорошо показывают туристам связь гастрономических традиций и земли, терруара.

Совет

Для поиска в Интернете курсов с опцией «собирательство» используйте ключевое слово foraging. Вбейте запрос: food foraging and cooking classes. И помните про сезонность. В Европе дикие травы чаще всего собирают весной. Лето – время ягод. Главный грибной, трюфельный и охотничий сезон – осень.

• **Посещение производства.** Чаще всего визит на производство (сыроварню, маслодельню, пасеку и пр.) предлагают курсы, расположенные в сельской местности или непосредственно на работающей ферме.

• **Дегустация вин.** Любимая опция школ в винных регионах. Вместе с кулинарной практикой вы получаете полезную лекцию по выбору эногастрономических пар «вино – еда».

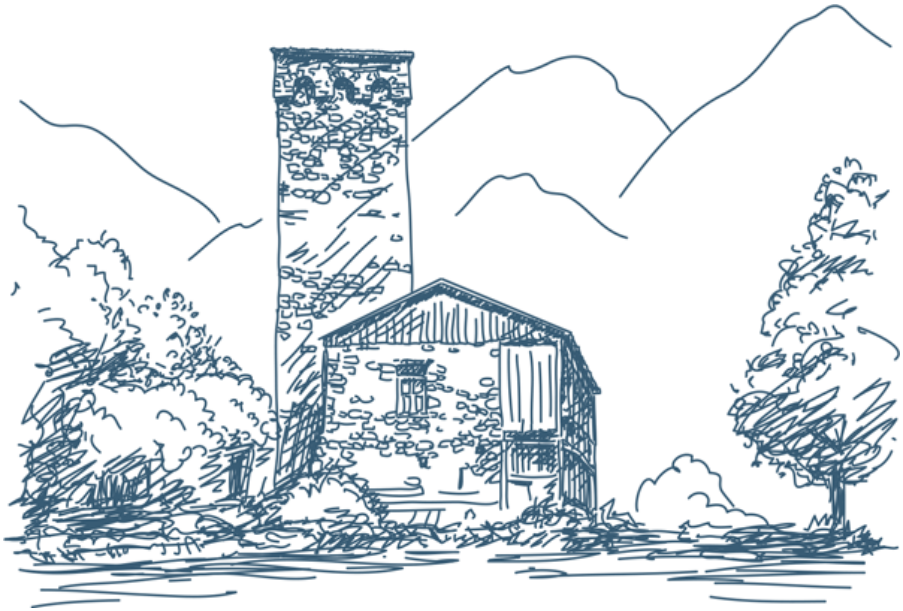
• **Лекции.** Для любителей синкретического жанра кулинарные курсы устраивают особые мероприятия, куда приглашают не только шефа, но и лектора. Получается интеллектуально-гастрономическое «меню», где еду дополняют лекции по истории, искусству, культурологии. Например, в московской школе «Рагу» весной 2016 года организовали серию встреч «Гастрономия для гуманитариев», где на каждом уроке ученики готовили рецепты определенной эпохи и одновременно слушали историка, который рассказывал о происхождении блюд и о взаимосвязи истории и кулинарии.

• **Беспечный едок.** Вы путешествуете вдвоем. Вам интересен процесс, вашему спутнику – результат. Для таких случаев на курсах есть опция, которую я называю «беспечный едок». Это тот, кто не готовит (смотрит со стороны), но активно уничтожает вместе со всеми учебные блюда в конце занятия. Как правило, стоимость участия для «едока» в разы меньше полного студенческого пакета. Что справедливо. Ведь и удовольствия наблюдатель получает намного меньше.

Совет

Если вы не владеете иностранным языком, наиболее комфортный для вас вариант – страны постсоветского пространства. Азербайджан, Армения, Беларусь, Грузия, Латвия, Украина, Узбекистан. За рубежом русскоязычные кулинарные мастер-классы есть в тех городах и регионах, где бывает много русских туристов, – в Барселоне, Риме, Париже и др. Хотя в этом случае вы рискуете попасть в «туристическую ловушку» с минимальным культурным погружением и отсутствием национального колорита.

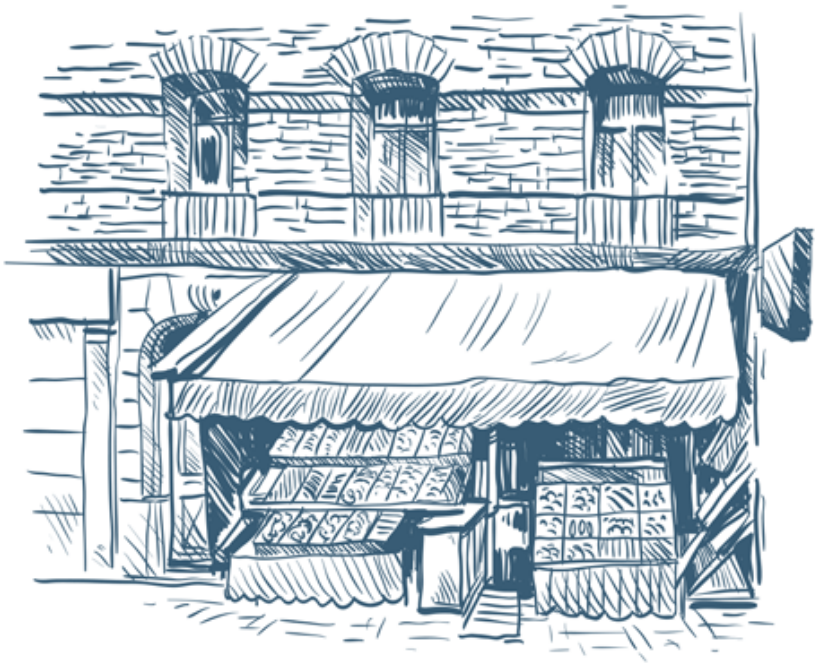
Не менее интересны уроки гастрономии и в российских регионах: как приготовить буузы в Бурятии, сканцы в Карелии, таранчук на Кубани, губадию в Татарстане, перепечи в Удмуртии… Еще не пробовали этих блюд? Советую!



Глава 11
Гастрономические музеи

«В начале XX века в Италии выращивали 150 сортов яблок. Сейчас – три![31]» – Изабелла далла Раджионе театрально выдерживает паузу. Изабелла, седая, красивая и энергичная итальянка с ученой степенью агронома, шагает по тропинке, на ходу собирая в корзинку упавшие яблоки и груши. В саду Изабеллы растет 450 редчайших фруктовых деревьев. Таких деревьев в Италии либо не осталось совсем, либо сохранились единичные экземпляры. Это археологический древесный музей, как называет его хозяйка. *Archeologia Arborea.*

После Второй мировой войны множество фермеров в Италии переехали в города. Традиционное земледелие и сегодня тяжелое, малоокупаемое занятие, а в послевоенное время крестьянам было особенно сложно. Те семьи, что остались, пытались выжить, заменяя трудоемкие в обработке автохтонные сорта на иностранные продуктивные гибриды. В 1960-е годы промышленная революция ускорила этот процесс. Региональное биоразнообразие несовместимо с глобальной бизнес-моделью, в которой главное – сокращение производственных издержек. Зачем выращивать особые местные груши, настолько нежные, что они не переносят транспортировку, когда есть груши из Аргентины, способные пережить длительную перевозку и хранение и не потерять товарный вид? Да, аргентинские фрукты уступают во вкусе, спелости, деликатности, их не рисовали на картинах знаменитые художники Возрождения, но какая разница?



Для отца Изабеллы Ливио разница была. Он понял, что если ничего не предпринимать, то уже его дети не увидят ту Италию, в которой он родился. Не смогут попробовать ее на вкус. И Ливио начал искать исчезающие фруктовые деревья в окрестностях Умбрии, на старых и заброшенных фермах, в монастырских и частных садах. Он пересаживал и прививал их в своем саду, собирая уникальную коллекцию. Изабелла помогала ему с детства.

«Промышленные фрукты изменили наши вкусы. Вот эта груша mela rustica нам сегодня кажется сладкой. А 100 лет назад итальянцы сравнивали ее по кислоте с уксусом». В корзине Изабеллы лежат необычные вытянутые яблоки, удивительные белые фиги, несколько сортов груш. «Pere estive – "летняя" груша, внутри словно мрамор. А эта – будто вымочена в вине. Ее называют "пьяной".

Изабелла проводит рукой по грубому стволу груши, возраст которой более 200 лет: «Эти фруктовые деревья – часть нашей души. Прошлое Умбрии, Италии. Спасая эти деревья, мы спасаем наши воспоминания и… души».

Музейный проект (http://www.archeologiaarborea.org) Изабеллы далла Раджионе предлагает любопытную форму участия. Можно не только посетить сад, но и взять под опеку

понравившееся дерево. Опекун получает сертификат, возле дерева повесят табличку с его именем. Но самый приятный бонус – право собрать собственный урожай. Возможно, собирать урожай рядом с вами станет Жерар Депардье. В саду Изабеллы растет «удочеренная» им груша.

Живые музеи, подобные саду Изабеллы, – редкость и туристическая удача. Довольно часто хранилища гастрономической информации превращают в нечто вроде сувенирного магазина и называют музеем для привлечения посетителей. Но в последнее время наметилась положительная тенденция: музеи, посвященные теме еды, открываются не «бизнесменами», а энтузиастами-любителями.

«L'Orto dei Frutti Dimenticati – Сад забытых фруктов в итальянском городке Пеннабилли сложно назвать музеем, хотя формально так и есть. Сад, как почти все в Пеннабилли, придумал живший здесь поэт и сценарист Тонино Гуэрра. Он собирал фруктовые деревья со всей страны, выискивая исчезающие сорта, которые перестали разводить как невыгодные для продажи. Таким образом Тонино хотел сохранить память о культуре и вкусах старой Италии, а также поддержать фермеров, неспособных конкурировать с промышленными сельскохозяйственными комплексами, пришедшими на смену малым хозяйствам. Сад наполнен символизмом. Повсюду спрятаны тайные послания – себе, друзьям, будущим поколениям. Проходя через Арку детства, каждый посетитель вспоминает лучшие моменты тех лет, когда он был ребенком. Построив из камней разрушенных итальянских храмов церковь, Гуэрра посвятил ее другу, Андрею Тарковскому. На дверях нарисовал улитку, символ неспешности жизни. Поэт считал, что важно проживать каждую секунду не торопясь. Остановиться, замедлить движение, обратиться к душе – первое, что хочется, когда гуляешь по саду. Возможно, пробуждение этого чувства и было настоящей целью создания музея?»

Дарья Петрягина, старший редактор журнала National Geographic Traveler

В Казани два года назад появился уютный музей чак-чака.

Молодые ребята, вдохновленные деятельностью уже международно известного коломенского музея пастилы, отреставрировали купеческий дом начала XIX века, заполнили его артефактами, организовали производство чак-чака и сладостей, надели традиционную татарскую одежду, поставили самовар и стали встречать гостей. В «историю» играют все: посетители снимают обувь, моют руки, садятся за стол с самоваром, слушают рассказы о старой Казани и быте казанских татар столетней давности. Шуршит патефон, льется чай, и пахнет медом чак-чак.

«Наш музей – это такая терапия. Все можно трогать. Все вещи (мы не называем их экспонатами) живые. Сундук, например, принадлежал моему дедушке. Ему, дедушке, сейчас 90 лет. Сундуку – больше. Важно, когда гости взаимодействуют с музеем. Можно сделать красивые таблички, показать видео, но когда ты держишь вещь в руках, пробуешь на вкус блюдо, сделанное по древнему рецепту – это бесценно. Мы видим, как реагируют посетители. Они вспоминают забытые семейные истории. Если это местные жители, то им становится понятно, откуда у них такая тяга к чаепитию. В Казани все обожают пить чай! Но мало кто знает, что через этот город проходил Великий чайный путь. Что именно казанские татары ввели в русский быт чаепитие. Через воспоминания мы восстанавливаем связь с прошлым. К людям возвращается ощущение ценности старых вещей, фамильных „сувениров“. Причем мы никогда не делаем акцент на разнице между татарами и другими народами. Наоборот, находим моменты, которые нас объединяют. Тот же чай, самовар, балалайка. Это на столько же татарские символы, на сколько и русские. Для нас главное слово в музее – „муза“. Музей должен вдохновлять, а не выполнять функцию безликого хранилища. Недавно на международной профессиональной конференции британские музейщики говорили о том, что идет новая тенденция: музей должен приносить счастье. Мы этим и пытаемся заниматься. Делаем так, что к нам приходят туристами, а уходят если не родственниками, то точно друзьями. Счастливыми друзьями».

Раушания и Дмитрий Полосины, создатели музея чак-чака в Казани

Музей чак-чака совсем небольшой. По сравнению с ним музей еды и напитков в Нью-Йорке (Museum of Food and Drink, MOFAD) – громадина. Но открыт он такими же энтузиастами, собиравшими деньги на его создание буквально с миру по доллару. В 2015 году популярный американский гастрономический журнал *Food and Wine* назвал этот амбициозный проект важнейшим гастрономическим открытием года.

MOFAD – первый в мире музей, посвященный теме еды от и до. Еда здесь предмет науки, экономики, физиологии, истории и социологии. Основатель музея Дэйв Арнолд – журналист, радиоведущий, шеф-экспериментатор, инженер-изобретатель кулинарных технологий и гаджетов. Пока с открытия прошло немного времени, и музей работает как интерактивная лаборатория ощущений. Как запахи влияют на восприятие еды; из чего химическая промышленность создает ароматизаторы, идентичные натуральным; каким образом запахи манипулируют нашими пристрастиями и эмоциями, да так успешно, что сегодня ежегодный объем аромаиндустрии превышает $25 млрд. В ближайших планах Арнолда нарисовать масштабную картину мира гастрономии: «Что мы едим, как работает мировая продовольственная цепочка – об этом важно говорить», – убежден он.

Как и с «ресторанами по интересам», для путешественника повышенную ценность имеют музеи, расположенные в исторических интерьерах. Например, бразильский музей кофе (Museu do café) в городе Сантос занимает здание бывшей кофейной биржи. Мраморные лестницы, витражные окна, парадные залы… Настоящий «дворец кофе» был возведен в 1922 году, отметив одновременно столетие независимости Бразилии и значимость кофе как национального достояния.

Любопытный взгляд на гастрономию все чаще предлагают классические музеи искусств, устраивая тематические мероприятия. Уже неудивительно увидеть в расписании санкт-петербургского Эрмитажа выставку, посвященную культуре чаепития в Европе с XVI века по сегодняшний день, встретить «кулинарную» подборку картин Давида Тенирса Младшего или Франса Снейдерса, мастерски запечатлевших гастрономическую культуру Голландии XVII века. Лувр предлагает специальный маршрут, связанный с темой развития высокой кухни во Франции. Британский музей в Лондоне создал учебно-развлекательную программу для детей и взрослых «Римская Британия, что ели и пили римляне».

Еда и искусство принадлежат к чувственным сферам

познания мира. Их тесное соприкосновение только кажется непривычным. Искусство обнажает глубинный культурный символизм еды. Гастрономия переводит язык творчества на общедоступный уровень восприятия. Принцип *win-win*. Все сыты, и все в выигрыше.

«Красота должна быть съедобной…»

Сальвадор Дали

«У нас есть замечательные голландские „вкусные“ натюрморты. С одной стороны, очень простые, а с другой стороны – вовсе нет. Еда как символ. Надломанный хлеб, устрицы, лимон. Почему именно такие сочетания продуктов? Какое вино налито в бокале? Такими вопросами задаются искусствоведы. Но ведь это и очень кулинарные вопросы».

Михаил Борисович Пиотровский, генеральный директор Государственного Эрмитажа

Часть III
Меню путешествий

Массимо Боттура, один из самых известных шефов Италии, в ответ на вопрос о том, как он придумывает новое блюдо, сказал: «Изобрести рецепт – интеллектуальный труд. Надо не только выбрать правильные ингредиенты и техники – не менее важны воспоминания и огромный культурный опыт, которые ты спрессовываешь до размера небольших съедобных кусочков».

Специально для книги я решила приоткрыть дверь на мою «кухню путешествий» и поделиться своими любимыми «рецептами». Устрицы и вино во Франции, пир в стиле Пиросмани в Грузии и трапеза вместе с настоящими комплеано в Италии.

В этой части собраны вкусные путешествия «под ключ»:

• французское искусство joix de vivre[32] в Бордо;

• праздник урожая и традиция жизнерадостного застолья в Грузии;

• счастье и ощущение полноты жизни в Тоскане.

Маршрут, рестораны, фермы, виды – все самое лучшее и интересное. Все проверено мною лично. Приятного путешествия и аппетита!

Глава 12
Праздник жизни *à la française*

Куда? Франция – столица Аквитании Бордо плюс Аркашон.

Зачем? Мировая винная столица утоляет жажду Старого и Нового Света на протяжении веков. Ее имя – синоним и эталон вина. В Бордо так часто смотришь на окружающий мир сквозь наполненный бокал, что еще долго видишь жизнь в самом розовом свете. А попасть в Бордо проще простого. Всего три часа на поезде из Парижа.

В 60 км к западу от Бордо находится Аркашонская бухта – маленькое внутреннее море. Первые устричные фермы здесь появились в 1850-х по указу Наполеона III. Как большой любитель устриц, он был обеспокоен сокращением численности моллюсков из-за варварских методов отлова. Поэтому активно поддерживал развитие нового промысла – устрицеводства. Для гастрономического туриста Аркашон идеален. Достопримечательности, культурные особенности, устричный ликбез и пляжный отдых – все в одном месте.

Когда? Если не привязывать поездку к морским купаниям – выбирайте период с апреля по октябрь (не рекомендую август: жарко, толпы туристов, высокие цены). Но самый праздничный месяц в Бордо и окрестностях – июнь. В это время здесь происходят главные городские события: Праздник реки (Bordeaux Fête le fleuve), Праздник вина (Bordeaux Fête le vin) и главная винная выставка мира Vinexpo. В их рамках устраиваются дегустации (как в ресторанах, так и прямо на улицах), а также различные посвященные эногастрономической тематике мероприятия: экскурсии, лекции, мастер-классы. И все это под музыку. На берегах Гаронны устанавливают платформы, где идут представления – от авангардного балета и джаза до классики. 21 июня наступает музыкальная кульминация. Это самый длинный световой день в году и общефранцузский праздник музыки. Музыканты – как профессионалы, так и любители – выходят на улицы, играют и поют от рассвета до рассвета. Естественно, возникает ажиотажный спрос на отели. Поэтому бронируйте гостиницу заранее!

Праздник вина и Vinexpo проходят в четные годы. Праздник

реки отмечают в нечетные годы.

Продолжительность: три дня.

Где жить? Как обычно, для осмотра города удобнее остановиться в историческом центре. Выбирайте левый берег Гаронны. Чем раньше начнете поиск отеля, тем больше шансов найти подходящий вариант по адекватной цене. Тем, кто хочет сэкономить, стоит бронировать отель в «спальном» районе или на правом берегу, но так, чтобы рядом была трамвайная остановка. В Бордо современные, быстрые и бесшумные трамваи. Ездить на них – одно удовольствие. Я рекомендую провести одну ночь в Аркашоне. Чтобы никуда не спешить, прокатиться по всем деревням вокруг бухты, съездить на дюну Пила, прогуляться по вечернему пляжу и позавтракать в заведении с видом на море.

Романтичные особы могут выбрать проживание в загородном винном шато, которых множество в округе. Ищите с помощью ключевых слов: *chateau hotels, wine accommodation* и т. п. Или загляните в главу 8, где в подразделе «Рестораны по интересам» («Видное место») даны ссылки на сайты исторических отелей во Франции и Европе.

Что делать? Главное – смириться с мыслью, что три дня – катастрофически мало. Расслабиться и наслаждаться каждым моментом. Устричным завтраком на набережной Шартрон и покупкой сыра в лавке, где продавец и покупатель в течение часа обсуждают, какой сыр уместен в это время дня и с этой винной парой. Утренними пробежками вдоль пляжей Атлантики и велосипедными прогулками по виноградникам. Великими винами во время дегустации в замке и игрой в петанк на площадях курортных городков. В Бордо едешь учиться – вкусу, стилю и особому изяществу жизни. Овладев ими, ты понимаешь, как превратить будни в произведение искусства *à la française*.

День первый. Просыпаемся и идем завтракать на рынок. Если вам повезло оказаться в Бордо воскресным утром, не размышляя долго, направляйтесь на набережную, на рынок Marché des Chartrons, известный устричными прилавками. Устрицы подают с долькой лимона, ломтем багета и мини-упаковкой сливочного масла. В соседней лавке наливают холодное белое, простой честный апеласьон Entre-Deux-Mers. Берите все в охапку и садитесь за стол. Счастье! Параллельно знакомимся с сырами, колбасами, фуа-гра и другими деликатесами, на которые так щедра Аквитания. (Marché des Chartrons открыт по воскресеньям с 7:00 до 14:00.)

Если ваше утро выпало не на воскресенье – не расстраивайтесь. Вас ждет главный городской рынок Marché des Capucins. Возможно, чуть менее живописный, но зато какой выбор деликатесов со всей Аквитании! Не пропустите там вывеску устричного бистро Jean-Mi. Лучшее место для завтрака с морепродуктами. (Marché des Capucins работает со вторника по пятницу с 6:00 до 13:00, в субботу и воскресенье – с 5:30 до 14:30.)

После завтрака едем на трамвае или идем полчаса вдоль набережной до сюрреалистичной 55-метровой конструкции La Cité du Vin. Это «Город вина», а точнее, новейший музей, открытый в июне 2016-го. Двадцать тематических залов, интерактивная экспозиция винных ароматов, фильмотека, библиотека, рестораны, панорамный бар. Четырнадцать тысяч наименований вина в магазине! Если вы ничего не знаете про вино – узнаете многое. Если думаете, что знаете все, – проверьте себя!

Обедать лучше подальше от туристического центра, на правом берегу Гаронны. Ресторан L'oiseau bleu мне посоветовал местный житель, многозначительно сообщив: «Шеф-повар готовил для Миттерана!» Имелся в виду Фредерик Лафон, создатель фантазийных версий аквитанской кухни.

Вечер проведите в одной из винотек. Например, в Max Bordeaux, где (редчайший случай) наливают по бокалам драгоценные во всех смыслах вина-легенды: Ausone, Cheval blanc, Margaux, Mouton Rothschild, Latour, Haut-Brion, Yquem.

Совет

В Бордо не пропустите офис по туризму. Масса полезных и красочных брошюр. И дружелюбные сотрудники, которые в курсе всех событий. Их можно и нужно расспросить про праздники, бесплатные и платные дегустации, развлекательно-образовательные курсы сомелье. Они же помогут организовать поездку по винодельням и исполнят ваш любой туристический каприз.

День второй. В Аркашоне море поделено между людьми и устрицами. Пляжные городки чередуются с устричными деревнями. Триста пятнадцать ферм разрабатывают 780 га морской поверхности. «Поля» устриц видны с берега. Это ряды приподнятых над водой грядок, где в сетках зреют и набирают вес

«фрукты моря», *fruits de mer*.

Держите направление на Гужан-Местра, «столицу устрицеводства», как городок о себе заявляет с провинциальной гордостью. На самом деле это три улицы и десяток переулков. Вместо домов – гаражи фермеров. Автомобильная дорога упирается в деревянные мостки и ряды припаркованных лодок. Грудами лежат специальные черепицы, которые в июле и августе опускают под воду, чтобы на них осели личинки устриц. Об этом и многом другом можно узнать в местном небольшом музее устриц, но лучше пройти чуть дальше, к воде и остановиться у вывески Le Routioutiou. Фермер Людовик усадит за стол, тут же вскроет дюжину раковин и расскажет о том, как их выращивают. Ему ли не знать: семейная ферма основана в 1846 году.

> **Выбор устриц сродни выбору вина. Настолько они различаются по вкусу в зависимости от вида, региона произрастания и техники выращивания. Единственное, что практически не влияет на вкус устрицы, – ее размер. Во Франции в качестве закуски принято заказывать на одного человека дюжину или полдюжины вогнутых устриц размера № 3.**

Из Гужан-Местра направляйтесь вдоль берега на противоположный край бухты и пообедайте в видовом ресторане Chez Boulan (на самом деле это тоже устричная ферма). Завершите день красиво. Покорите самую высокую дюну в Европе (105 м). Гребень песчаной горы тянется почти на 3 км. Французский вариант пустыни Сахара с видом на Атлантику и в окружении заповедных сосновых лесов. Не поленитесь взять с собой что-нибудь вкусное и хорошо охлажденное для пикника на фоне моря и заката!

> **В XVIII веке во Франции установилась традиция не есть устрицы в летние месяцы. В то время сбор диких устриц (устрицеводства еще не существовало) привел к заметному сокращению популяции. Был издан закон, запрещающий торговлю устрицами в период размножения, с мая по август. О причине запрета забыли, а привычка считать летние устрицы «вторым сортом» осталась. Летом вкус устриц, наполненных молоками или икрой, действительно меняется. Но отнюдь не в худшую сторону: просто они становятся более маслянистыми и менее сладкими.**

День третий. Самый простой способ познакомиться с винными регионами Бордо – прокатиться в милый, немного лубочный из-за повышенного туристического внимания город Сент-Эмильон. Без тени снобизма здесь одинаково привечают как винных неофитов, так и профессионалов. Для начала поднимитесь на церковную колокольню XII века и оцените масштабы окружающих виноградников.

Продолжить изучение географии можно либо в Школе вина (понятные и интересные мастер-классы, но на французском языке), либо в городском туристическом офисе. Последний устраивает винные развлечения на любой вкус – от экскурсий по винодельням (на лошадях, мотоциклах, тук-туке и просто пешком) до костюмированных представлений и ночных прогулок по средневековому городу.

На обед идите в ресторан Logis de la Cadène. Отменная региональная кухня. Сомелье – экстрасенс, читает мысли и безошибочно советует вино, подходящее как к выбранным вами блюдам, так и к вашему психотипу. Не советую посещать винные хозяйства, расположенные в городе. Это удобно, но опыт будет туристическим, а вино средним.

130 000–150 000 тонн устриц в год (в зависимости от урожая) производит Франция. 95 % от этого количества съедают сами французы. Аркашон производит ежегодно 10 000–15 000 тонн устриц.

Если хотите попробовать выдающиеся вина и увидеть, как живет старая бордоская аристократия, – вспомните подраздел «В гости к фермеру» главы 9 и напишите письмо на винодельню с просьбой о визите. Винная элита Бордо предпочитает, чтобы их предупреждали о посещении хотя бы за месяц.

Очень советую посмотреть старинное именитое Château Figeac. Такие слова-штампы, как «элегантность», «роскошь», «стиль», здесь обретают оригинальную свежесть звучания. Дивной красоты шато Angelus обычно открывает двери только друзьям дома, но иногда участвует в арт-мероприятиях, куда может купить билет любой желающий: например, в серии концертов (http://www.grandscrusmusicaux.com).

Бах, Бетховен, Моцарт, Шопен, Шуман в живом исполнении на фоне исторических шато и в сочетании с лучшими бордоскими винами. Культурно-эстетическое погружение в атмосферу старосветской Франции гарантировано.

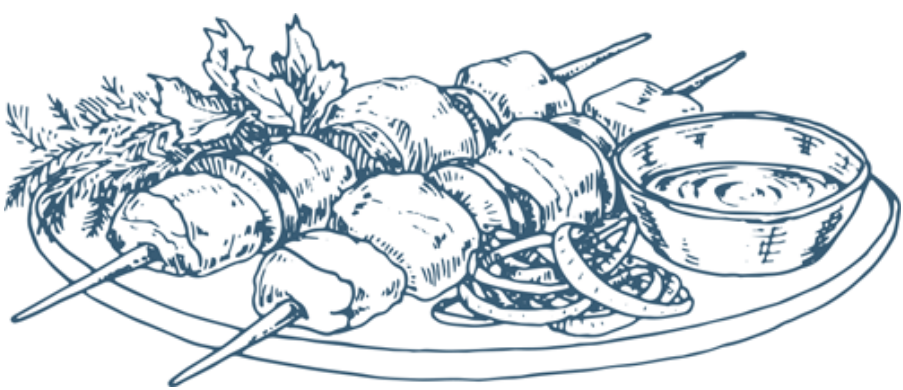
Официальные туристические сайты, посвященные Бордо и окрестностям:

- http://www.bordeaux-tourism.com;
- http://www.bassin-arcachon.com;
- http://www.ladunedupilat.com;
- http://www.saint-emilion-tourisme.com.

Глава 13
Гамарджоба, Грузия!

Куда? Грузия – Тбилиси и Кахетия.

Зачем? Из раскрытой двери кафе в старом Тбилиси вырываются клубы пара. Шашлыки, хинкали, хлеб из печи, дыхание пирующих – не успел оглянуться, как уже втянут в общее празднование. И уже можно не думать о том, что делать дальше. Тебя сажают за стол. Меню? Зачем меню? Все будет хорошо и без меню. Вино домашнее, свежее, для нас специально делают. Хинкали уже готовятся. Осторожно: горячие! Лобио попробуйте. Чанахи, чакапули, чашушули, чахохбили. Не спешите. Впереди еще любимая всеми буква «Ш» – шашлык. До конца русского алфавита дошли – значит пора осваивать грузинский. Гомон пирующих становится то разговором, то спором, то песней. Чем дальше, тем проникновеннее атмосфера. Завсегдатай тифлисских духанов – Пиросмани – подметил эту особенность грузинских застолий. Торжество духа над материей. Когда тост не отличить от молитвы, а накрытый стол – от тайной вечери. И когда в радостный восторг добавлена капля грусти. Для более тонкого вкуса жизни.



Кахетия – позолоченные солнцем вершины Кавказских гор и окруженные виноградниками средневековые крепости-царства, живописно разбросанные по Алазанской долине. Увидеть Кахетию – совершить путешествие во времени. Вернуться назад на 8000 лет – официальный возраст местной культуры виноделия. Но самое поразительное то, что грузины сохранили технологию производства. Они продолжают делать вино[33] точь-в-точь как во времена «грузинского» путешествия аргонавтов за золотым

руном. Настоящая археология в бокале. Но в Кахетии следят не только за историей, но и за современностью. Замена устаревших советских техник виноградарства и виноделия на современное производство прошла так стремительно и успешно, что сегодня кахетинские вина и апеласьоны все чаще появляются на страницах влиятельных международных винных СМИ. Иностранные критики щедро ставят кахетинцам баллы и восклицательные знаки и направляют своих читателей в тематические туры на «родину вина».

Когда? Лучшее время для посещения винной Грузии – конец сентября. Вся страна отмечает ртвели, праздник сбора урожая. В Тбилиси устраивают фестивали, ярмарки и гулянья. В Кахетии к туристам относятся по-семейному: отправляют собирать виноград, давить его ногами, потом сажают за стол – до утра пить вино, слушать тосты и петь песни.

Продолжительность: четыре дня.

Где жить? В Тбилиси лучше селиться в исторических районах, таких как Старый город, Авлабари (отличные виды на реку Мктвари), Сололаки (аристократический квартал в стиле тбилисского модерна). Интереснее арендовать квартиру не в новостройке. Множество вариантов предлагает популярный сайт airbnb. При активном поиске есть шанс поселиться в апартаментах с высоченными потолками, огромными окнами, модерновым балконом и прочими остатками былой тифлисской роскоши за вполне умеренную плату.

В Кахетии богатый выбор жилья на любой вкус. В виноградарской деревне Кисисхеви, на верхней точке которой стоит средневековая церковь и с которой открывается вид на Кавказские горы, практически каждый дом предлагает гостевые услуги. Постель, завтрак, ужин, хоровое пение, сбор винограда. Только попросите! На окраине этой же деревни расположен дизайнерский отель винодельни Schuchmann с видом на виноградники. Возле винного городка Кварели отели Kvareli Lake Resort, Kvareli Eden, Royal Batoni занимают стратегические позиции на побережьях озер и рек. По возможности выбирайте проживание или в деревне, или при винодельне. Так у вас будет больше возможностей для погружения в культуру региона.

Что делать? Жить. Русский человек в Грузии не чувствует себя туристом. Фильмы, песни, тосты, анекдоты, вино, еда: Грузия давно стала частью нашей ДНК. Даже если едешь в первый раз – такое ощущение, что ты просто давно здесь не был и вот

вернулся. К хлебосольным друзьям и родным. И как принято между друзьями, плохое не поминают, вспоминают хорошее и показывают лучшее. А показать есть что. Грузия стремительно развивает инфраструктуру винного и гастрономического туризма. При этом умудряется сохранять традиции искреннего радушия и гостеприимства. Как в свежевыстроенных «шато» на французский манер, так и в скромных деревенских домиках, где тебе выделяют детскую спальню с фотографиями «моих девочек, которые сейчас учатся в Америке».

Все рестораны, винодельни и отели бронируйте заранее. Гостевые дома в кахетинских деревнях можно найти по приезде, поспрашивав местных жителей или самих виноделов.

Совет

В Грузии надо разговаривать! Каждый человек – уникальная история в духе произведений Шота Руставели или Георгия Данелия. Сложные времена и войны перемешали социальные слои. Таксисты с двумя высшими образованиями. Энциклопедически подкованные продавцы на блошином рынке «Сухой мост». Охранник в Национальной библиотеке оказывается доктором исторических наук. Достаточно спросить дорогу, чтобы завязать знакомство, которое, вполне вероятно, перерастет в экскурсию, застолье и дружбу между народами.

День первый. Начните день с… молитвы. Отправляйтесь в главный исторический храм Тбилиси Сиони. Рядом с этим собором XII века, неподалеку от бронзового памятника тамаде, есть незаметная дверь, ведущая в полуподвал. Внутри всегда жарко от раскаленной глиняной печи-тонэ и пахнет свежим хлебом. Это старейшая в городе хачапурная «У Сиони». Ей больше 100 лет. Берите все. Все вкусно!

Ближе к обеду загляните в Национальную галерею на проспекте Шота Руставели и вдохновитесь живописными застольями Пиросмани, тостующими гуляками и карачохели[34] Ладо Гудиашвили, виноградными полями Давида Какабадзе. После чего с легким сердцем и большим аппетитом выбирайте ресторан. «Черный лев» с домашней атмосферой и изысканной кухней расположен в районе Сололаки чуть поодаль от туристических тропинок. Богемный «Пур Пур», занимающий два этажа настоящей тифлисской квартиры, спрятан в тенистом

дворике. По дороге заглядывайте во все переулки. Увидите исчезающий Тбилиси, дома, расписанные фресками и аристократическими вензелями, чугунные витые лестницы, ажурные балкончики. Все ветхое, все тронутое временем. Хрупкая роскошь восточного модерна.

Адреса зданий в стиле модерн в Сололаки

- ул. Ладо Асатиани, дома № 27, 28, 38, 40, 58;
- ул. Галактиона Табидзе, дома № 18, 20, 21, 22;
- ул. Геронтия Кикодзе, дома № 9 и 11;
- ул. Мачабели, дома № 13 и 17/27 (в доме № 13 расположен Дом писателя и есть небольшое приятное кафе «Литера»).

Больше адресов с рассказами об исчезающем Тбилиси ищите в путеводителе Hidden Tbilisi, написанном самими тбилисцами.

Вечер посвятите винному образованию. Для чего заведите беседу с продавцами одной из лучших винотек города Vinotheca на улице Леселидзе. Спросите Вако, скажите, что от меня, и попросите подсказать адреса интересных виноделен для поездки в Кахетию.

Скорее всего, сил на еду у вас больше нет, но если вдруг праздника мало – берите такси и поезжайте в «Цисквили» («Мельница»). Это загородный дом-ресторан с песнями, с телегами, кувшинами и другими интересными вещицами, напоминающими предметы реквизита в старых грузинских фильмах.

День второй. Позавтракайте на главном тбилисском рынке «Дезертирка». Историю названия, лекцию о разновидностях имеретинских, аджарских и прочих сыров и рецепт хачапури услышите от любого продавца. Не забудьте подойти к прилавку, где торгуют кахетинским маслом. Узнаете, что такое *extra virgin* из подсолнечника. Выбирайте по вкусу. Смотрите, чтобы не горчило. Кстати, рынок – лучшее место для покупки «сувенирной» чурчхелы. Дешевле, чем в центре, и качество лучше.

Если сегодня воскресенье – поезжайте на «Сухой рынок». Так местные называют блошиные развалы на берегу Куры, где можно встретить все, от антикварного княжеского сервиза до винных этикеток с портретом Сталина. В другой день недели скажите таксисту: «Барбарестан». Это ресторан, история которого

напрямую связана с «Сухим рынком». Пусть ее вам расскажет сама владелица, Мака Джибути. Как она нашла на барахолке пожелтевшую от времени книгу с рецептами грузинской княгини и писательницы Барбары Джорджадзе. Черешневый суп, лимонад из огурца и тархуна, монастырская форель, утиное филе с айвой. Такова аристократическая грузинская кухня XIX века, и именно ее воссоздает сегодня на кухне Barbarestan Мака Джибути.

Хотите более активного участия в создании новой грузинской кухни? Запишитесь на курсы в школу Culinarium, где преподает Тэкуна Гачечиладзе, главный идеолог современной гастрономии в Грузии.

Верните аппетит с помощью аперитива в заведении Vino Underground, основанном друзьями-виноделами, поклонниками традиционного метода «выращивания» вина в кувшинах квеври. Там же обсудите с ними маршрут по Кахетии и аккуратно запишите все пароли и явки.

Вечером сходите в театр Резо Габриадзе – на спектакль и в чудесное кафе «Габриадзе», где за соседним столиком можно встретить как самого Резо, так и его многочисленных друзей: актеров, режиссеров, художников и прочих творцов.

> ***«Резо Габриадзе живет в этом доме. В прошлый раз, когда я была в театре, он встречал всех зрителей после спектакля. Я с ним обнялась. Такое ощущение, словно тебя обнимает сама Грузия».***
>
> ***Юлия Щукина, автор путеводителя «Грузия», основатель школы журналистики Travelogia***

День третий. Арендуйте автомобиль и поезжайте в Кахетию. По дороге остановитесь в селе Бадиаури, известном своими пекарнями. Загляните в любую и попросите разрешения поглазеть, как выпекают грузинский хлеб шоти.

> **В Грузии больше 500 автохтонных сортов винограда. 70 % виноградников Грузии находятся в Кахетии.**

Нагуляйте аппетит в усадьбе-музее князей Чавчавадзе, где обязательно посмотрите подвалы и коллекцию вин с историческими образцами. Старейшее вино – саперави 1841-го. Не забудьте уделить внимание бару при музее с хорошим выбором кахетинских для дегустации.

Пообедайте в ресторане «Саперави» винодельни Хареба (духоподъемный вид на Алазанскую долину). Ресторан – часть

естественной скалы и системы тоннелей, созданных как бомбоубежище во время холодной войны. Сегодня это эффектное «дизайнерское» винохранилище. После обеда загляните на легендарный (там и узнаете, почему он легендарный) винный завод «Киндзмараули марани».

> **Саперави** – главный красный сорт Кахетии. Лучшее саперави делают в апеласьоне мукузани. Из белых сортов интересны редкие киси и хихви. Специалисты пророчат им большое будущее в качестве замены исторического бленда ркацители/кахури мцване. Познакомьтесь с продукцией виноделен, удачно сочетающих современные технологии и старые традиции: Chelti, Shumi, Schuchmann Wines, Киндзмараули Марани.

День четвертый. Кахетия большая, времени мало. Придется выбирать. Отлакированный тысячами туристов Сигнахи с по-прежнему прекрасным видом на Алазанскую долину и неплохими ресторанами. Пока менее раскрученный, но уже отреставрированный Телави с богатым на вкусные сувениры рынком. Что точно не надо пропускать, так это монастыри и замки.

Например, монастырь Икалто, где сохранились древние винные погреба-марани[35] XI–XIII веков. Или Алаверди, монахи которого делают вино и мед. В Кахетии каждый год появляются новые интересные места, восстанавливают старинные особняки и хозяйства. Общайтесь с виноделами и спрашивайте, что посмотреть и попробовать.

Вернувшись в Тбилиси, вечер проведите под звездами. Сядьте в кабинку фуникулера и поднимитесь на гору Мтацминда. Там, в лаунж-баре ресторана Funicular выберите столик таким образом, чтобы изучать масштабное панно знаменитого грузинского художника XX века Николая (Коко) Игнатова. «Посвящение Пиросмани» – сотканный из воспоминаний образ Тбилиси и Грузии с ее хлебопеками, виноградарями, виноделами, крестьянами, карачохели. Взгрустните немного, вспомните строчки из мандельштамовского «Мне Тифлис горбатый снится» и утешьтесь бокалом «кахетинского густого» с видом на такой маленький и одновременно большой Город.

Официальные туристические сайты Грузии

- http://georgia.travel;

- http://gnta.ge.

Глава 14
Ощущение Тосканы

Куда? Италия – Южная Тоскана.

Зачем? Обычный день в Тоскане – это раскатистое «бонжорно» и утренний капучино с такой вкусной пенкой, что просишь еще одну чашку. Фотографии рассвета и тающей дымки над холмами. Запах трав и свежевспаханной земли. Полуденная дегустация вина в подвалах XIV века. Траттория с убийственной красоты видом и обед, о котором будешь рассказывать и вспоминать до старости. Витражи полей, шахматная доска городов-крепостей и кружение среди трех кипарисов. Вечером – церковь с ренессансными фресками, затем ресторан напротив. Закажите блюда, указанные в тех строчках меню, что приписаны от руки шефом, – не пожалеете. Тоскана – не поиски ответа на вопрос «Зачем?», а уверенное знание «Как». Колыбель европейского Ренессанса, Тоскана и сегодня придерживается его принципов. Люди живут в гармонии с природой и собой, по заветам классической древности. Эллины нашего времени, они проповедуют красоту и полноту жизнеощущения. Именно в этом чувстве, которым тосканцы щедро делятся со всеми, и кроется тайна притягательности их родины.

Когда? Высокий туристический сезон начинается в Тоскане в мае и длится до конца сентября. Если хочется летней жары – бронируйте гостиницу или апартаменты на ферме за несколько

месяцев. Хорошие варианты уходят еще зимой. Я рекомендую выбирать бархатное межсезонье: апрель – май или конец сентября – октябрь. Комфортная погода, цены ниже, туристов меньше. Не забудьте свериться с Календарем гастрономических праздников (глава 5) и освежить в памяти информацию про итальянские сагры.

Продолжительность: шесть дней.

Где жить? Для первого знакомства удобнее поселиться в самом центре картинных тосканских красот – в долине Валь д'Орчиа. И выбрать не городской отель, а настоящий «агритуризмо», фермерский дом среди полей и видов.

Мои любимые адреса

Agriturismo Barbi. Вильмо Барби и его семья – потомственные фермеры. Выращивают оливковые деревья, пшеницу, виноград. Производят отличное масло и традиционную тосканскую пасту пичи. Вильмо – настоящий харизматичный тосканец, шутник и добряк. Но все это не самое важное. Главное – старинный дом с такими видами, что слезы невольно выступают на глазах от счастья и эмоций. Просите апартаменты с террасой и видом на Пьенцу (http://www.agriturismobarbi.it).

Podere Cacciamici. Еще один мой «тайный» адрес в Тоскане. Большая дружная семья Раппуоли больше 100 лет живет в благословенных краях, где утром туман рисует пастели, днем солнце золотит пшеничные поля, а вечером наступает такая тишина, что хочется в ней раствориться. Просто посмотрите фотографии на их сайте – реальность еще краше. Раппуоли выращивают пшеницу, виноград и уникальных тосканских коров благородной породы кьянина (http://www.cacciamici.it).

Agriturismo Villa Grazianella. Редкое сочетание профессионального сервиса, как в высококлассном отеле, стильных интерьеров и семейного радушия. Вилла расположена в центре хозяйских виноградников. Винодельня и погреб в стратегической близости (http://www.tenutedelcerro.it).

Что делать? Увидеть Тоскану за неделю невозможно. Но можно попытаться ее почувствовать. Я собрала мои любимые,

вкусные, дорогие адреса, хранимые в записной книжке, которую я открываю только для друзей. Маршрут разбит по дням, но вы можете его подстроить под себя. Визит на ферму или винодельню с экскурсией и дегустацией обычно занимает полтора часа. Обед в хорошем ресторане – два часа. Крохотные тосканские городки нашпигованы достопримечательностями на несколько дней осмотра. Мой совет: не делайте расписание слишком плотным. Оставьте время на приятные случайности, открытия и счастливые мгновения итальянского «ничегонеделанья», far niente.

День первый. Начнем изучать тосканский гастрономический алфавит с визита в Монтепульчано. В городе 100 деликатесных лавок, их изучение лучше посещения любого рынка. В каждой витрине вся кулинарная таблица Тосканы, от колбас и сыров до каштанов и трюфелей (см. главу «Правила гастрономического туриста»). Практически все можно попробовать бесплатно.

На радостях не пропустите фантастические этрусские подвалы винодельни Cantina del Redi. И закажите в их винотеке бокал Briareo. Чтобы (после бесплатных дегустаций в лавках) у вас не сложилось «туристическое» впечатление о том, что символьное вино региона Nobile di Montepulciano – это «ничего особенного».

Если хватит сил на обед, выбирайте ресторан Le Logge del Vignola. Не пожалеете. Настоятельно советую зайти в гости к Чезаре Мацетти. В его мастерскую-музей (http://www.rameria.com). Чезаре – «медный волшебник». Он создает из меди горшки, котелки, сковороды и поварешки удивительной красоты, качества и звона. Утварь Mazzetti покупают лучшие шефы со всего мира.

Совет

Все визиты в рестораны, на фермы, винодельни и в медную лавку Чезаре Мацетти бронируйте заранее!

День второй. Родина Ренессанса и главная соперница Флоренции – Сиена – в Средние века была важным торговым центром на пути доставки пряностей из Индии через арабских посредников в Европу. Отсюда богатая кулинарная традиция Сиены и ее любовь к «специальным» десертам. Таким, как panforte, ароматнейший «пряник» с цукатами, орехами и большим количеством специй. Или *ricciarelli* – марципановые печенья.

Не пропустите Итальянскую энотеку (Enoteca Italiana). Это хорошая возможность подучить винную географию Тосканы, да и

всей Италии (в энотеке есть музей вина – 1500 (!) наименований, а также карты и другие учебные материалы) и полюбоваться сводчатыми потолками крепости, построенной Козимо Медичи в XVI веке. Обед должен соответствовать планке большого города – выберем ресторан Джанни Брунелли Le Logge, где подают блюда высокой тосканской кухни.

День третий. Ранним утром позавтракайте на сыродельне Fattoria Buca Nuova. Понаблюдайте за процессом производства. Узнайте вкус молодого и выдержанного пекорино, «главного» сыра Тосканы. Не спешите с покупками! Впереди еще посещение Пьенцы, сырной столицы региона.

Хватит ресторанов! Приготовьте обед под руководством настоящей итальянской mamma. Забронируйте на ферме Cacciamici (если вы там живете – просто накануне скажите о том, что вам бы хотелось взять урок кулинарии; если приезжаете туда из другого «агритуризмо» – напишите письмо или позвоните за несколько дней) место на кулинарном мастер-классе по изготовлению традиционной пасты пичи.

После обеда совершите моцион, прогуляйтесь до заводческого хозяйства San Piero in Campo, где семья Раппуоли, о которой я уже упоминала, выращивает уникальных тосканских быков-аристократов. Кьянина – древнейшая из существующих на планете пород. Из нежного мяса этих белых гигантов делают такие большие стейки, что одного достаточно для двух мужчин или трех девушек. Заказывайте в ресторане блюдо под названием bistecca alla fiorentina. Пометка *di chianina* значит «из мяса быков кьянина».

День четвертый. Посмотрите Крете-Сенези, тосканский регион, где мало туристов и много отличных вин по нетуристическим ценам. Сначала пища духовная – монастырь Монте-Оливето-Маджоре. Помните про связь еды и искусства (см. главу «Гастрономические музеи»)? Обратите внимание на фреску работы художника Содомы, на которой запечатлена монашеская трапеза. Изображению больше 400 лет, но диета современных монахов не изменилась.

Увидеть, как обедает братия, вам вряд ли удастся. Но заглянуть в монастырскую трапезную XVII века стоит. В качестве художественного дополнения к обедам служители выбрали современное искусство – картину «Тайная вечеря» художника XX века Лино Динетто.

Нагуляв аппетит, направляйтесь на винодельню по соседству с монастырем – к Дучо Пометти (http://www.pometti.com), чья семейная история тесно связана с историей Тосканы и ее

действующими лицами, от банкиров и еретиков Возрождения до карбонариев XIX века. Следуя фамильным традициям, Дучо делает вина с таким же ярким характером, каким обладали все его именитые родственники. Я не вспомню лучшего соотношения цена/качество, когда речь идет о винах стоимостью до €15 за бутылку. Рекомендую купить домой. В магазинах вы их не увидите. Обед у Дучо пропускать нельзя! Его дочь Карлотта – известный тосканский шеф. Она гармонично соединяет традиции домашней кухни и профессиональный ресторанный подход.

Таблица 4. Рыночные дни в Южной Тоскане

День недели	Город
Среда	Сиена (возле крепости Медичи)
Четверг	Монтепульчано
Четверг	Камучиа (возле Кортоны)
Пятница	Пьенца
Суббота	Кортона
Суббота	Буонконвенто (городок рядом с монастырем Monte Oliveto Maggiore)

Официальные туристические сайты региона:

- http://www.terresiena.it;
- http://www.turismo.intoscana.it;
- http://www.prolocomontepulciano.it;
- http://www.prolocomontalcino.com;
- http://www.prolocopienza.it;
- http://www.cortonaweb.ne.

День пятый. Путеводители называют Пьенцу идеальным городом, делая акцент на первой в истории раннего Возрождения плановой городской застройке. Мы назовем этот город «сырным», упирая на тот факт, что Пьенца – региональная столица производства тосканского сыра пекорино из овечьего молока.

Со знанием дела (вы ведь уже были на сырной ферме) пройдитесь по сырным лавкам. Порадуйте визитом бонвивана Гино Поджиалини, владельца «лучшего в Италии винного магазина» (http://www.enotecadighino.it). Это не преувеличение

владельца: проверено лично. Здесь всегда найдешь интересные тосканские вина по умеренной цене. Гино сам разыскивает небольшие амбициозные винные хозяйства, известные лишь узкому кругу ценителей.

Из Пьенцы отправляйтесь в тишайшую деревню Монтикьело, где пообедайте в ресторане La Porta. Тамошние виды и кухня одинаково хороши. Если повезет, застанете сезон в местном любительском театре Teatro Povero. Актеры – фермеры. Пьесы – народные сказки на современный лад. Обидно быть в Монтикьело и не заглянуть к радушному Марко Капитони (http://www.capitoni.eu), романтичному виноделу-поэту. Марко – перфекционист и тосканец до мозга костей. И вина у него такие же.

День шестой. Проведите последний день так, как захочется. Посмотрите Кортону. Прекрасную, хотя и полную американских туристов, поток которых удесятерился после выхода фильма «Под солнцем Тосканы». Лента рассказывает романтическую историю: девушка с разбитым сердцем из Сан-Франциско обретает новую жизнь и любовь в тосканской глубинке.

Впрочем, благодаря ажиотажному спросу в маленькой Кортоне появилось множество хороших ресторанов. Советую пообедать в элегантном, но не пафосном заведении Bottega Baracchi. Или же проверьте расписание рыночных дней в окрестных городах. Накупите на рынке сладчайших помидоров, свежего сыра, хлеба, вина и устройте пикник или обед в «агритуризмо».

А вечером предайтесь роскоши. По узкому серпантину доберитесь до винодельни Il Pallazzone (http://www.ilpalazzone.com). Это бутиковый проект одного американского миллионера. Не корысти ради, а для души. Здешние вина – самые титулованные в апеласьоне Brunello di Montalcino, и оливковое масло – лучшее, что я попробовала в Тоскане! Это притом что тосканская планка очень и очень высока.

Прощальный вечер требует символического жеста. В Il Pallazzone станьте «опекуном» оливкового дерева. Помимо радости обладания частицей Тосканы, вы получите в подарок две бутылки масла нового урожая. Взять на попечение оливу можно в момент бронирования визита на винодельню. В таком случае, когда вы приедете, на дереве уже будет висеть табличка с вашим именем. Приятно! И солидный повод для того, чтобы сделать «фотографию на фоне».

Официальные энотуристические сайты:

- www.stradevinoditoscana.it;
- www.consorziobrunellodimontalcino.it;
- www.consorziovinonobile.it;
- www.consorziovinoorcia.it.

Эпилог

Обычная ситуация. Только когда книга уже написана, ты понимаешь, о чем же она. Мы с вами обогнули земной шар. Ели корюшку в Петербурге, готовили плов в Самарканде, покупали креветок на плавучем рынке Бангкока, готовили курицу на Суматре, объедались и танцевали на карнавале в Новом Орлеане, ходили в гости к марокканской семье, выпили десяток чашек кофе с итальянцами и много (не будем считать сколько) бокалов вина с французами и грузинами.

И вот к концу нашего путешествия я поняла, что моя книга не столько о еде, сколько о счастье. Погружение в культуру, подготовка к поездке, изучение сезонов, продуктов, ресторанных меню и прочее – все это учит тебя смотреть на мир с неиссякаемым любопытством и внутренней улыбкой. Как это делают дети.

И так же, как дети, радоваться, казалось бы, незначительным вещам. Тому, как пахнут море и устрицы в Аркашоне. С каким спелым звуком падают яблоки в саду Изабеллы далла Раджионе. И какая вкусная вода в Дилижане, «второе место занимает в мире»!

Однажды в Тоскане я видела, как заплакала девушка. Мы были на дегустации оливкового масла в хозяйстве Il Pallazzone, где не просто ухаживают за оливами, а любят их наравне с собственными детьми. Нам выдали стаканчики с маслом, их надо было согреть в руках, чтобы раскрылся аромат. В этот момент Юля и заплакала. Так нежен был запах цветущего поля, свежих трав, воспоминаний о прошедшем лете. Я не спросила, но точно знаю, что в то мгновение она была счастлива.

Я желаю вам быть счастливыми. Книга рецептов счастья у вас уже есть. Зачем же медлить? Вилка в левой руке, нож в правой – и в путь! За счастьем!

Благодарности

Спасибо всем!

Костя, спасибо! За тот вечер, с которого все началось много лет назад. За фантастический Pommard 1994 года и спагетти aglio e olio. И пусть консервативные бургундцы ворчат, но это была лучшая и самая смелая пара к их вину. Спасибо за лекции на самые разные темы – от виноделия до мирового устройства, за обеды и ужины, совместные путешествия и за щедрость, с какой ты делишься всем, что знаешь. А знаешь ты чертовски много.

Юля Щукина, мы познакомились четыре года назад, но мне кажется, что гораздо раньше. Столько мы сделали вместе! Ты первая сказала: «Пиши книгу!» И, как обычно, добавила: «Быстрее!» Спасибо за профессиональный электрошок и бесшабашность, столь необходимую, чтобы скакать через ступеньки все выше.

Спасибо моим собеседникам! Рестораторам, шефам, виноделам, фермерам, редакторам, журналистам, блогерам, профессиональным путешественникам и всем, кого я пытала вопросами о феномене вкусных путешествий.

Никогда не думала, что с удовольствием буду читать письма редактора насчет дедлайнов и сроков написания глав. Ирина Гусинская, я очарована вашей самоотверженной работой с авторами. Спасибо за чуткость и умение мотивировать пряником, а не кнутом. Что-то мне подсказывает, что вся команда «Альпины Паблишер» – такие же увлеченные своим делом люди. Спасибо вам за прекрасную страсть к книгам!

Наталка, Светка, Света, Аня. Друзья! Все, кто терпел мои звонки и нытье, что, дескать, книга не пишется, глава не нравится, слова нейдут! С меня причитается. Оля, ты ушла, когда этой книги не было даже в мыслях. Но не все связи в жизни очевидны. Ты всегда поддерживала меня в выборе профессии и поощряла мою любознательность!

Благодарю тех, кто, не зная об этом, меня вдохновлял. Своими книгами, работоспособностью и умением жить жадно и интересно. Тонино Гуэрра, «подаривший» чудесную цитату для предисловия. Елена Костюкович, чью книгу «Еда. Итальянское счастье» я советую обязательно прочитать каждому, кто влюблен или хочет влюбиться в Италию. Марина Москвина, тексты которой действуют на меня так же, как бутылка шампанского и чтение «Женитьбы Фигаро» Бомарше. И многие другие…

Мама, папа, а без вас вообще бы ничего не случилось. Не то что книги, а даже автора. Люблю вас!

Спасибо!

Подробнее об экспертах

Григор Атанесян

Шеф-редактор российской версии Esquire. Публиковался в газетах The Guardian и The Moscow Times, журналах «Афиша», The Prime Russian Magazine и др. Автор серии репортажей для журнала Port из Боснии (1990-е) и из Киева и Донецка (февраль 2015-го). Писал также о Нагорном Карабахе для Esquire.

Мария Астранд

Гастрономический публицист. Родилась в Финляндии. Однажды отправилась в путешествие по Испании, приехала в Барселону и… осталась там жить. Обожает местную кухню и хочет, чтобы о разнообразии каталонской кулинарной культуры узнало как можно больше людей. Для чего уже девять лет рассказывает о ней на сайте Barcelona Food Experience.

Маргарита Беляева

Главный редактор ведущего гида по ресторанам Москвы и Санкт-Петербурга Restoclub.ru. Сотрудничала с изданиями Cosmopolitan, Time Out, «Ведомости», S7, Simple Wine News и др. Эксперт премий «Меню и Счет», Where to eat, «Золотая вилка», «Что где есть в Петербурге». Член Всемирной гильдии гастрономов Chaine des Rotisseurs.

Виктор Беляков

Родился и вырос в Азербайджане. Высшее образование получил в России (МГУ), позднее продолжил учиться в Великобритании, Канаде, Франции и Италии. После 25 лет успешной карьеры в бизнесе увлекся изучением вина и европейской культуры. Основал Wine Stylist – клуб ценителей вина и культуры. В рамках этого проекта разрабатывает и организует маршруты познавательных путешествий, позволяющих познакомиться с эногастрономией и культурой разных стран.

Игорь Гришечкин

Шеф-повар ресторана «КоКоКо». Один из немногих санкт-петербургских шеф-поваров, чье имя неразрывно связано с понятием «русская кухня». Он смело и с удовольствием экспериментирует, используя исключительно местные продукты. И порой до неузнаваемости трансформирует знакомые нам с детства блюда. Некоторые его разработки – чистейший авангард. Но при этом авангард очень вкусный.

Лейла Кейсерухская-Марси

Начальник службы приема и размещения La Côte Saint Jacques, Relais & Châteaux. В отельном бизнесе 10 лет, начинала карьеру в России, сейчас живет и работает во Франции. Не любит обычные гостиницы за «конвейерный» подход. «Категория отелей люкс – прежде всего персональное отношение к каждому гостю и создание запоминаемой атмосферы того региона, где находится отель. И роль гастрономии в этом процессе одна из важнейших».

Анна Кукулина

Гастрономический редактор журнала Simple Wine News. Особо интересуется винно-гастрономическими сочетаниями, историей кулинарии и современной кухней как в России, так и за ее пределами.

Виктор Майклсон

Международный консультант в сфере стратегического маркетинга и PR. Глава московского Конвивиума Slow Food Ulitka. Пропагандирует в России идеи этой организации: развитие фермерства, производство региональных продуктов, здоровый

образ жизни. Создает систему номинации отечественных ресторанов, отвечающих стандартам Slow Food. Организовывал масштабные фермерские фестивали в Москве. Фестиваль «Русский вкус» (2014 год) с участием шеф-поваров из разных стран собрал больше 10 000 зрителей.

Элла Мартино

Хозяйка сайта ellamartino.ru, автор трех бестселлеров по кулинарии, профессиональный повар, сомелье, профессиональный дегустатор оливкового масла холодного отжима.

Арам Мнацаканов

Шеф-повар, ресторатор, телеведущий, автор гастрономических гидов по Европе и путеводителя St. Petersburg, I love you.

Эдуард Мурадян

С 1991 года работает в ресторанном бизнесе и меняет гастрономический ландшафт Петербурга, придумывая и создавая

яркие проекты. Его знаменитый ресторан «ЕМ», где подают только ужины в формате авторского фиксированного сет-меню, завоевал любовь и признание гостей со всех уголков земли. Недавно открытое в партнерстве с Дмитрием Борисовым кафе «Рубинштейн» собирает под своей крышей богему Петербурга и Москвы.

Дарья Мур

После многочисленных путешествий поняла, что везде (от Южной Африки до Индонезии) люди ценят местные продукты за свежесть и качество. Так появилась идея создать сервис TRAPEZA, который помогает жителям мегаполиса получать настоящие, созданные на близлежащих фермах продукты прямо с грядки.

Людмила Никитина

Получив четыре высших и специальных образования, работала редакционным директором журнала «ХлебСоль» и руководителем направления «Кулинарные путешествия с Юлией Высоцкой», а также издателем и редактором проектов ЭКСМО и Independent Media Sanoma Magazines. Редакционный директор российской версии журнала Jamie Magazine с Джейми Оливером, основатель собственного издательского проекта «Абрикобукс» и главный редактор журнала Taste («Азбука Вкуса»). Гастрономические путешествия для нее – профессиональная необходимость и образ жизни.

Нхой, Денни и Анн

Команда шефов и исследователей гастрономии Таиланда. Изучают уникальные местные продукты, восстанавливают забытые рецепты национальной кухни. Основали в Бангкоке кулинарную школу-лабораторию Bangkok Bold, где практикуют исследовательский подход к каждому блюду, связывая историю рецепта с культурой и традициями региона.

Дарья Петрягина

Старший редактор журнала National Geographic Traveler. Окончила факультет журналистики МГУ по специальности «книжный редактор». В журналистику путешествий попала случайно, после того как коллега посоветовал ей писать про другие страны. Теперь проводит в путешествиях почти треть рабочего времени и ничуть об этом не жалеет.

Михаил Борисович Пиотровский

Генеральный директор Государственного Эрмитажа, член-корреспондент РАН, историк-востоковед, член Всемирной гильдии гастрономов Chaîne des Rotisseurs, основанной в 1248 году по указу короля Франции Луи IX.

Дмитрий и Раушания Полосины

Дмитрий родился в Пензе, учился и работал в Набережных Челнах и Москве. Познакомился с Раушанией и остался жить в Казани. Оба всегда любили путешествовать и интересовались традициями разных стран. Этот интерес и привел их к глубокому изучению татарской культуры. Идея музея чак-чака родилась из желания показать, что знакомство с народными обычаями может быть увлекательным процессом для самых разных людей.

Изабелла далла Раджионе

Агроном, писатель и научный исследователь биоразнообразия растений. Президент Фонда Archeologia Arborea, созданного при поддержке Университета Перуджи и Продовольственной и сельскохозяйственной организации ООН в целях сохранения старинных сортов фруктовых деревьев Италии. Посмотреть, попробовать и принять участие в исследованиях Изабеллы можно в «музейном» саду в Умбрии (http://www.archeologiaarborea.org).

Вирджини Саверис

Родилась в Бельгии в старинной семье влиятельных судовладельцев. Всегда увлекалась темой вина. Следуя своей страсти, переехала в Тоскану и приобрела Avignonesi – одно из культовых винодельческих хозяйств региона. Вирджини верит в то, что органическое земледелие создает не только качественные продукты, но и здоровую окружающую среду.

Би Сантонган

Шеф-повар ресторана Paste (Бангкок). Любила готовить с детства и обожала прогулки с мамой, когда они собирали дикие пряные травы и съедобные цветы. Сегодня Би и ее муж Джейсон Бейли, известный австралийский шеф, создают высокую тайскую кухню на основе старинных кулинарных книг и воспоминаний семьи Хонгсананда, тайских аристократов и потомков королевской династии.

Митя Харшак

Дизайнер, создатель и главный редактор журнала «Проектор». Более 20 лет безостановочно учится, преподает, получает награды и премии за свои работы в области дизайна и фотографии, открывает новые грани профессии и получает от жизни удовольствие.

Юлия Щукина

Окончила факультет тележурналистики. В профессии более 10 лет. Написала путеводитель для серии «Вокруг света», влюбилась в travel-журналистику – и теперь развивает ее в России. Основала школу Travelogia, в которой преподают редакторы и авторы ведущих печатных изданий о путешествиях.

Об авторе

instagram.com/travel_writer
fb.com/ms.mironova
marinamironova.com

Марина Миронова – travel-журналист, гастрономический публицист. Профессиональная путешественница, побывала в более чем 60 странах и написала о них сотни тысяч слов для National Geographic Traveler, GEO, «Вокруг света», Russia Beyond The Headlines и др. Преподает food-журналистику в школе Travelogia. Эксперт в гастрономическом и винном туризме. Знает, что чревоугодие – грех, но не может удержаться. Каждое ее путешествие – череда вкусовых переживаний. Чтобы уменьшить чувство вины после особенно изысканного грехопадения, она берется за перо и описывает свои гастрономические восторги так, чтобы грешили уже ее читатели. Член международной федерации

журналистов IFJ, член Союза журналистов Санкт-Петербурга.

notes

Сноски

1

Традиционное узбекское блюдо. Крупные куски баранины сначала припускают в небольшом количестве воды, а затем жарят на сильном огне. Внутри мясо нежное и сочное, а снаружи – золотисто-хрустящее. – *Здесь и далее прим. автора*.

2

Дальний северо-запад Испании, прекрасный «медвежий угол» на берегу Атлантического океана.

3

Рейтинги TripAdvisor регулярно обновляются. Информация о Pizza Zizza была верна на декабрь 2015 года.

4

Данные верны на август 2016 года.

5

Данные на август 2016 года.

6

Так жители Таиланда называют европейцев.

7

Фунги порчини (funghi porcini) – лесные грибы, похожие на боровики. Знатоки предпочитают летние порчини осенним за их более деликатный вкус. Впрочем, осенние порчини не меньшее удовольствие. В сезон меню ресторанов пестрят надписями, сделанными «от руки» шефом: «Con funghi porcini (с лесными грибами)». Берите не глядя! Это счастье!

8

Обратите внимание на аббревиатуру *kat* в меню греческих ресторанов. Ее ставят напротив рыбы и морепродуктов, которые были заморожены.

9

Sea bass – популярный в ресторанном бизнесе вид рыб (в зависимости от региона и поставщика – лаврак, морской судак, морской окунь и др.). В 99 % случаев это рыба, выращенная в искусственных условиях, что сильно снижает ее вкусовые и питательные качества.

10

Обязательно попробуйте это мороженое, если будете в Петербурге. Ресторан «КоКоКо», шеф Игорь Гришечкин.

11

Дословно можно перевести как «винный бар, где можно перекусить».

12

Кавист (фр. caviste, смотритель винного погреба) – специалист по винам и другим видам алкоголя, который занимается продажей вина в специализированном магазине.

13

В католичестве Великий пост начинается в среду, а не в понедельник, как принято в православной церкви.

14

Кроме английского варианта названия «жирный вторник» популярен французский, *mardi gras*. Причем его используют не только во Франции, но и в самых разных странах, от США до Филиппин.

15

Название «День флагов» связано с традицией украшать рыболовные лодки флагами в первый день сезона ловли селедки.

16

Советский ученый М.И. Певзнер разработал систему диет, каждая из которых представляет собой систему лечебного питания для людей с тем или иным заболеванием. Диета № 1 рекомендована при затихании язвенной болезни и гастритах с повышенной кислотностью.

17

Терруар (фр. *terroir* от *terre*, земля) – совокупность почвенно-климатических факторов и особенных характеристик местности (рельеф, роза ветров, наличие водоемов, лесных массивов, инсоляция, окружающий животный и растительный мир), определяющая сортовые характеристики сельскохозяйственной продукции, чаще всего вина, кофе, чая, оливкового масла, сыра.

18

«Жирные рынки» проходят с ноября по март. Расписание можно посмотреть на сайте туристического офиса Перигора.

19

Торговая площадь рынка 230 836 м2.

20

Рейхан – пряная трава базилик.

21

Дословно – «сходить за закусками».

22

Асадо – гастрономическая вечеринка; блюдо, часто являющееся специализацией ресторана: на медленном жаре гигантского барбекю готовят разные мясные отрубы, домашние колбаски и т. д.

23

Эмилия-Романья – родина известных итальянских спецпродуктов. Таких как пармезан, пармская ветчина, колбаса мортаделла и моденский бальзамический уксус.

24

От англ. *locavore*, которое в свою очередь происходит от англ. *local* (местный) и лат. *vorare* (есть). Создание кухни на основе продуктов, выращенных и употребляющихся в том регионе, где находится ресторан.

25

Полба полезнее современных сортов пшеницы. В ней более высокое содержание белка, жирных кислот, антиоксидантов и низкое содержание глютена.

26

Нью-Йорк Вуди Аллена.

Это не касается шоу-ресторанов, где ты ешь под водой, в воздухе, обнаженный, с завязанными глазами и т. п.

28

Дословно с англ. «неспешная жизнь». Популярная в западных странах философия, предполагающая здоровый во всех смыслах образ жизни: качественная еда, отсутствие стресса и суеты, близость к природе, экологическое самосознание и пр.

29

Искусство жить (фр.).

30

В англоязычном Интернете используют термин hands-on.

31

Изабелла говорит об основных сортах яблок в продаже. Действительно, 80 % производства яблок в Италии – это всего три урожайных сорта. На остальные 20 % приходится небольшое количество сохранившихся старинных региональных разновидностей.

32

«Радость бытия» (фр.).

33

В современной винной литературе этот тип вина принято называть «оранжевым». Вино из «белых» сортов винограда, но созданное по технологии красного. Причем весь процесс создания, от ферментации до выдержки, проходит в традиционных глиняных кувшинах-квеври, врытых по горлышко под землю для сохранения стабильной температуры.

34

Классический грузинский бравый типаж в черной традиционной одежде чохе.

35

Марани – по-грузински «винный погреб». Сегодня так все чаще называют хозяйства, где практикуют традиционный метод производства вина в сосудах квеври.